SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 165° - Numero 277

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 26 novembre 2024** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Autorità di bacino distrettuale delle Alpi Orientali

Cassa depositi e prestiti S.p.a.

Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Ministero della difesa

DECRETI PRESIDENZIALI

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 12 novembre 2024.

Precisazione dell'estensione territoriale dello stato di emergenza in relazione alla situazione di grave *deficit* idrico in atto nel territorio della Regione Basilicata servito dallo schema del Basento-Camastra relativamente ai Comuni di Potenza, di Acerenza, di Albano di Lucania, di Avigliano, di Banzi, di Baragiano, di Brindisi Montagna, di Campomaggiore, di Cancellara, di Castelmezzano, di Forenza, di Genzano di Lucania, di Laurenzana, di Marsico Nuovo, di Maschito, di Oppido Lucano, di Picerno, di Pietragalla, di Pietrapertosa, di Pignola, di Ruoti, di San Chirico Nuovo, di Satriano di Lucania, di Tolve, di Trivigno e di Vaglio Basilicata, in Provincia di Potenza e ai Comuni di Irsina e di Tricarico, in Provincia di Matera.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA RIUNIONE DEL 12 NOVEMBRE 2024

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare l'art. 7, comma 1, lettera *c)*, l'art. 16, comma 1 e l'art. 24, comma 1;

Vista la direttiva del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 ottobre 2012 concernente gli indirizzi per lo svolgimento delle attività propedeutiche alle deliberazioni del Consiglio dei ministri e per la predisposizione delle ordinanze di cui all'art. 5, della legge 24 febbraio 1992, n. 225 e successive modificazioni e integrazioni, che, ai sensi dell'art. 15, comma 5, del decreto legislativo citato n. 1 del 2018, resta in vigore fino alla pubblicazione della nuova direttiva in materia;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 21 ottobre 2024, con cui è stato dichiarato per sei mesi, lo stato di emergenza in relazione alla situazione di grave *deficit* idrico in atto nel territorio della regione Basilicata servito dallo schema del Basento-Camastra relativamente ai Comuni di Potenza, di Acerenza, di Albano di Lucania, di Avigliano, di Banzi, di Baragiano, di Brienza, di Brindisi Montagna, di Campomaggiore, di Cancellara, di Castelmezzano, di Forenza, di Genzano di Lucania, di Laurenzana, di Marsico Nuovo, di Maschito, di Oppido Lucano, di Picerno, di Pietragalla, di Pietrapertosa, di Pignola, di Ruoti, di San Chirico Nuovo, di Satriano di Lucania, di Tolve, di Trivigno e di Vaglio Basilicata, in Provincia di Potenza e ai Comuni di Irsina e di Tricarico, in Provincia di Matera;

Vista la nota della Regione Basilicata del 29 ottobre 2024 con la quale è stato richiesto di estendere gli effetti dello stato di emergenza anche ai Comuni di Anzi e di Tito in Provincia di Potenza e di escludere i Comuni di Brienza e di Marsico Nuovo in Provincia di Potenza, serviti da altro schema idrico e inseriti dalla medesima regione nell'elenco dei comuni interessati per mero errore;

Considerato che la dichiarazione dello stato di emergenza è stata adottata per fronteggiare situazioni che per intensità ed estensione richiedono l'utilizzo di mezzi e poteri straordinari;

Ritenuto, pertanto, di estendere gli effetti della succitata dichiarazione dello stato di emergenza adottata il 21 ottobre 2024 anche ai Comuni di Anzi e di Tito in Provincia di Potenza e di escludere dagli effetti della medesma dichiarazione i Comuni di Brienza e di Marsico Nuovo, in Provincia di Potenza, serviti da altro schema idrico;

Dato atto che la presente estensione territoriale non comporta nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica;

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere tempestivamente a porre in essere tutte le iniziative di carattere straordinario finalizzate al superamento della grave situazione determinatasi a seguito della grave crisi da *deficit* idrico;

Tenuto conto che detta situazione di emergenza, per intensità ed estensione, non è fronteggiabile con mezzi e poteri ordinari;

Vista la nota del Capo del Dipartimento della protezione civile dell'8 novembre 2024;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, la dichiarazione dello stato di emergenza di cui alla delibera del Consiglio dei ministri del 21 ottobre 2024 in relazione alla situazione di grave *deficit* idrico in atto nel territorio della Regione Basilicata è estesa ai Comuni di Anzi e di Tito ed è esclusa nei Comuni di Brienza e di Marsico Nuovo.

2. Dal presente atto non derivano nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Il Presidente del Consiglio dei ministri
MELONI

Il Ministro per la protezione civile e le politiche del mare
MUSUMECI

24A06211

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 203 del 12 agosto 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare

e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n, 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»;

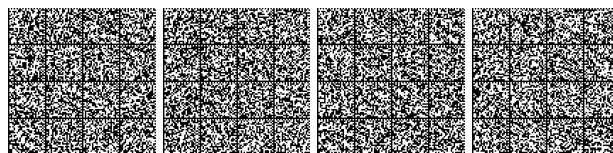
conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO»

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso spumante (VS e VSQ);

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato spumante (VS e VSQ);

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante;

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato frizzante.

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con la specificazione della sottozona «Monte Barello» è prodotta esclusivamente nella tipologia rosso frizzante ed è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona si applicano le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S. Cesario sul Panaro, tutti in Provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del Comune di Modena.Tale zona è così delimitata: partendo da località C. del Galletto sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna la delimitazione segue detto confine provinciale prima in direzione est e poi sud fino a raggiungere la località C. la Colomba: da C. la Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord- ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C. Piano e Piastrello. Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località «La Selva» l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota 383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Montelungo, C. Tripoli, Marzola, e successivamente segue il con-

fine orientale e meridionale del Comune di Prignano sulla Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località «la Quercia» e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia. Discende il corso del fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio Emilia fino ad incontrare la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato nei pressi di Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale, la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca, e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani, C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che, passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Usiglio e da qui, seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, raggiunge la località C. del Galletto.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3. La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn. /ettaro	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

5.1. Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2. Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della Provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.

5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in Provincia di Modena.

Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti.

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico», e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4. Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6. In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7. È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», sia allo stato sfuso che confezionati, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente; colore:

rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Alla denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato» e similari.

7.2. Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3. I vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta il termine «rosato»; è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

7.4. Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in ottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.
Confezionamento

8.1 I vini «frizzanti» e «spumanti» designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

All'interno della zona di produzione del «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» si distingue la sottozona «Monte Barello» che ricade unicamente nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena. Il clima di questa area fa registrare un indice di Winkler che si attesta intorno a 1900-2000 gradi giorno secondo i siti. In particolare, il valore medio di tutto il territorio è stato calcolato in 1941 gradi giorno, con precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre di 500 mm, poco variabili tra i differenti siti. L'altitudine della sottozona Monte Barello varia all'incirca dai 90 ai 560 metri s.l.m.

I suoli della sottozona Monte Barello sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone franca argillosa limosa, 1-20% pendenti, ondulati) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi; suoli «Banzola e Grifone franca argillosa limosa; 7-35% pendenti, ondulati e moderatamente ripidi). In questi ambienti il fattore umano è determinante per realizzare una viticoltura di qualità attraverso tecniche agronomiche di regimazione delle acque per evitare l'erosione dei terreni con il ricorso alla sistemazione dei vigneti a rittochino e scegliendo le esposizioni maggiormente soleggiate.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Della «*vitis* Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino».È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della vitis vinifera silvestris occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese.

Riguardo la sottozona «Monte Barello» prende il nome dal relativo toponimo, situato in Comune di Castelvetro di Modena, la cui esistenza era già certamente nota nel 1020 d.C. come risulta da documentazione bibliografica del 1824 nella quale emerge che il March. Bonifacio dà alcuni terreni al Vescovo Verino al posto di Montebarello che, evidentemente, veniva considerato un luogo pregiato.

Sicuramente il sito di Monte Barello era già abitato ai tempi degli Etruschi come testimonia il ritrovamento di preziosi reperti archeologici costituiti da «un ago crinale di bronzo» con un elegante busto di donna e armi, nonché strumenti di pietra, bronzo e ferro ed è noto che furono gli Etruschi a coltivare la vite e produrre il vino in Italia che, in questo territorio non poteva che essere Lambrusco.

Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande considerazione dai Duchi di Modena, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco Grasparossa» è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo alfabetico di quasi tutte le uve «redatto da Luigi Maini nel 1854 e il «catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia» dell'avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

La base ampelografica dei vigneti.

La base ampelografica dei vigneti: il «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è un vitigno a bacca rossa di media vigorìa con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco Grasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

B) *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.*

La D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti.

La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) *descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* a) *e quelli di cui alla lettera* b).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni

agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» con un indice di Winkler che varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

In particolare, nella sottozona «Monte Barello» l'indice di Winkler si attesta intorno a 1900-2000 gradi con una media calcolata in 1941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli «Banzola e Grifone).

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca *vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata.

Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma.

Telefono 0039 06 45437975.

Mail info@valoritalia.it - website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'UE, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO» SOTTOZONA «MONTE BARELLO»

Art. 1.
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Monte Barello», espressamente disciplinata nel presente allegato, nell'unica tipologia «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante.

Art. 2.
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» è riservata al vino frizzante rosso ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa nella misura del 100%.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» comprende, in parte, il territorio dei comuni di Castelvetro di Modena, Marano sul Panaro, Prignano sulla Secchia, Vignola, Maranello, Fiorano Modenese, Savignano sul Panaro, Spilamberto e Sassuolo. Detto territorio è suddiviso in due aree distinte, delimitate ai seguenti punti A e B:

A – Delimitazione della zona A: partendo dal confine tra i comuni di Maranello e Castelvetro di Modena all'altezza della strada SP467R - Nuova Pedemontana, ne segue il percorso in direzione est sino all'incrocio con Via Montanara, da cui prosegue lungo il percorso della SP467R- Nuova Pedemontana, sino all'immissione sulla strada provinciale Nuova Pedemontana, che percorre sino ad incontrare il confine del Comune di Spilamberto. Continua lungo la strada provinciale Nuova Pedemontana sino al cavalcavia di via Montanara di cui ne segue il percorso in direzione sud, sino all'incrocio con via Trinità. Prosegue in direzione sud, passando in Comune di Vignola, lungo tutta via Trinità sino al suo sbocco sulla strada SP 569 in cui si immette in direzione sud-est sino all'incrocio con via Circonvallazione, che segue in direzione sud sino all'immissione sulla strada provinciale SP 4, percorrendola ancora verso sud per tutta la sua lunghezza fino a giungere, in Comune di Marano sul Panaro, all'immissione in via Vignolese (SP4). Da qui procede fino alla successiva immissione in Via Circonvallazione Ovest (SP4), proseguendo su quest'ultima fino a raggiungere l'incrocio con via Pavullese, lungo la quale prosegue sino alla reimmissione sulla strada SP 4. Continua quindi sulla strada SP 4 sino al confine sud del Comune di Marano sul Panaro e prosegue lungo il medesimo sino al confine con il Comune di Maranello di cui segue il confine amministrativo, in direzione nord-ovest, sino al confine con il territorio del Comune di Fiorano modenese, di cui percorre tutto il tratto del confine sud. Giunti al confine con il Comune di Sassuolo, procede per un breve tratto verso sud-ovest lungo il confine comunale sino al territorio del Comune di Prignano sulla Secchia di cui segue il confine est e sud sino alla località

Alevara, dalla quale raggiunge con andamento rettilineo verso nordovest, la località «La Quercia» e quindi prosegue seguendo il corso del torrente Pescarola fino all'intersezione con la strada provinciale SP19, lungo cui procede verso nord seguendo via San Michele (SP19),sino a raggiungere il confine con il Comune di Sassuolo. Da qui continua per la medesima strada SP 19 (via San Michele e poi via Montanara) in direzione est sino all'incrocio con via Circonvallazione Sud che imbocca e percorre in direzione est sino alla immissione in via Circonvallazione Sud Est e poi lungo quest'ultima sino all'incrocio con via Giuseppe Mazzini dove svolta a est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Statale Ovest (via Adda) lungo la quale procede in direzione est sino al confine con il Comune di Fiorano Modenese. Prosegue in direzione est lungo via Statale Ovest sino all'immissione in via Vittorio Veneto lungo la quale prosegue sempre in direzione est sino ad imboccare via Statale Est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Flumendosa, lungo la quale prosegue sino a immissione in via Statale che percorre per poi prendere via Claudia sino al confine con il Comune di Maranello. Da qui prosegue, sempre in direzione est, lungo via Claudia sino alla sua immissione in via Vignola, lungo la quale procede sino all'incrocio con via Statale 12; poi svolta in direzione sud lungo via Statale 12 sino all'incrocio con la strada SP467R- Nuova Pedemontana, che imbocca e segue in direzione est sino al confine con il Comune di Castelvetro di Modena dove si chiude con il punto di partenza.

B – delimitazione della zona B: nel Comune di Savignano sul Panaro, partendo dalla intersezione tra il confine est del territorio e la strada SP 569 (via Claudia), ne segue il percorso in direzione ovest sudovest, sino alla sua immissione nella strada SP623 lungo la quale procede sino all'incrocio con la strada SP4dir (via Castiglione) che segue in direzione ovest sino all'incrocio con via Castiglione in cui si immette e percorre sino al confine comunale. Da qui segue il confine sud est del territorio comunale di Savignano sul Panaro dove si chiude incontrando il punto di partenza.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono presentare una giacitura in aree collinari e pedecollinari ed una esposizione atta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve.

4.2. Sono esclusi i terreni derivanti da bonifiche industriali, da attività di escavazione o comunque evidentemente manipolati rispetto all'orizzonte originario tipico. Sono altresì esclusi i terreni con problemi di ristagno idrico, non sufficientemente soleggiati.

4.3. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», la densità minima di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 2200 piante. Per tali impianti sono ammessi solamente le forme di allevamento a cordone speronato, nelle diverse versioni, alberello e Guyot, con esclusione della forma a GDC. Sono inoltre esclusi i nuovi impianti e reimpianti con esposizione a nord.

4.4 È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso. Le operazioni di raccolta delle uve devono essere svolte unicamente a mano.

4.5 Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono essere rispettivamente le seguenti:

produzione massima uva /Ha: ton. 12;

titolo alcol. volumico naturale minimo: 10,50% vol.

4.6 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 10% il limite medesimo; in tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, compresa la presa di spuma, di dolcificazione e di imbottigliamento del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono aver luogo nel territorio della Provincia di Modena senza alcuna deroga o eccezione, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.2. La resa massima in vino dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto al riferimento alla sottozona «Monte Barello» e potrà essere presa in carico come vino a denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre il limite del 70% decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto ed il vino potrà essere rivendicato con le possibili denominazioni DOP o IGP insistenti sul territorio e compatibili per caratteristiche.

5.3. La vinificazione delle uve per ottenere il vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti pratiche enologiche:

l'arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve, quando consentito, deve essere eseguito esclusivamente con l'impiego di mosto di uve concentrato rettificato;

per la presa di spuma e la dolcificazione può essere utilizzato esclusivamente mosto d'uva ottenuto da uve rivendicate per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», oppure mosto di uve concentrato rettificato;

la presa di spuma deve avvenire con periodo minimo di fermentazione con permanenza sulle fecce di almeno:

novanta giorni se effettuata in bottiglia, con o senza degorgiatura;

trenta giorni se effettuata in autoclave, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

5.4. Il vino frizzante a Denominazione di Origine Controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» deve essere immesso al consumo dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

6.1. Il vino «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» «rosso frizzante», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: rosata ed evanescente;

colore: rosso rubino intenso con eventuali riflessi violacei;

odore: intenso, caratteristico, fruttato; con il trascorrere del tempo può sviluppare anche sentori speziati;

sapore: da secco ad amabile, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; la tipologia «amabile» deve presentare un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5% vol;

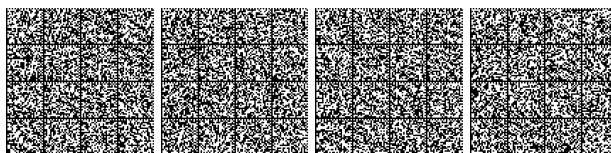
acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

6.2 Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con la fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

6.3 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore del vino frizzante di cui al comma 1 può rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.
Designazione e presentazione

7.1. Nella designazione del vino frizzante a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», l'indicazione della sottozona deve figurare nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie in caratteri

non superiori per dimensioni a quelli usati per l'indicazione della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» e deve essere posta al di sopra della stessa. L'indicazione della sottozona «Monte Barello», se riportata in un campo visivo diverso rispetto a quello in cui compaiono le indicazioni obbligatorie, non è soggetta ai vincoli dimensionali di cui al periodo precedente.

7.2. Nella presentazione e designazione del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con il riferimento alla sottozona «Monte Barello» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.3. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare la dicitura «rifermentazione in bottiglia» nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie; tale dicitura può essere ripetuta in altre parti della confezione.

Art. 8.
Confezionamento

8.1. Il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di forma tradizionale (champagnotta, borgognotta, emiliana) di colore scuro nelle tonalità dal verde al marrone, aventi capacità da litri 0,75 fino a litri 6,00 comprese.

8.2. Per il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» sono consentite esclusivamente le seguenti chiusure con tappo in sughero:

a forma di fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona;

raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago.

Tuttavia, per la tipologia elaborata con fermentazione in bottiglia è consentito l'uso del tappo metallico a corona.

Le chiusure possono presentare una lamina/capsula di copertura. Nel caso di utilizzo del tappo a fungo la predetta lamina non deve superare l'altezza di 7 cm.

8.3. È vietata la commercializzazione del vino dolcificato designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» in recipienti non a tenuta di pressione.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

4. Vino spumante;

5. Vino spumante di qualità;

8. Vino frizzante.

3.1 Codice della nomenclatura combinata:

22 - Bevande, Liquidi alcolici ed aceti

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009.

4. Descrizione dei vini:

1. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

2. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato spumante

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

3. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

4. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

5. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante - sottozona Monte Barello.

Breve descrizione testuale:

spuma: rosata ed evanescente;

colore: rosso rubino intenso con eventuali riflessi violacei;

odore: intenso, caratteristico, fruttato; con il trascorrere del tempo può sviluppare anche sentori speziati;

sapore: da secco ad amabile, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; la tipologia «amabile» deve presentare un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

5. Pratiche di vinificazione.

5.1 Pratiche enologiche specifiche

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Pratica enologica specifica

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.2 Rese massime:

1. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» spumante: 18000 chilogrammi di uve per ettaro;

2. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» frizzante: 18000 chilogrammi di uve per ettaro.

6. Zona geografica delimitata.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro, tutti in Provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del Comune di Modena.

7. Varietà di uve da vino:

Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco;

Lambrusco Barghi N. - Lambrusco;

Lambrusco Benetti N. - Lambrusco;

Lambrusco del Pellegrino N. - Lambrusco;

Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa;

Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri;

Lambrusco Marani N. - Lambrusco;

Lambrusco Montericco N. - Lambrusco;

Lambrusco Oliva N. - Lambrusco;

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco;

Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco;

Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.;

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco;

Malbo gentile N.

8. Descrizione del legame/dei legami.

8.1 *A)* Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

All'interno della zona di produzione del «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» si distingue la sottozona «Monte Barello» che ricade unicamente nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena. Il clima di questa area fa registrare un indice di Winkler che si attesta intorno a 1900-2000 gradi giorno secondo i siti. In particolare, il valore medio di tutto il territorio è stato calcolato in 1941 gradi giorno, con precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre di 500 mm, poco variabili tra i differenti siti. L'altitudine della sottozona Monte Barello varia all'incirca dai 90 ai 560 metri s.l.m..

I suoli della sottozona Monte Barello sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone franca argillosa limosa, 1-20% pendenti, ondulati) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi; suoli «Banzola e Grifone franca argillosa limosa; 7-35% pendenti, ondulati e moderatamente ripidi). In questi ambienti il fattore umano è determinante per realizzare una viticoltura di qualità attraverso tecniche agronomiche di regimazione delle acque per evitare l'erosione dei terreni con il ricorso alla sistemazione dei vigneti a rittochino e scegliendo le esposizioni maggiormente soleggiate.

8.2 *A)* Informazioni sulla zona geografica.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis* Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica

della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese.

Riguardo la sottozona «Monte Barello» prende il nome dal relativo toponimo, situato in Comune di Castelvetro di Modena, la cui esistenza era già certamente nota nel 1020 d.C. come risulta da documentazione bibliografica del 1824 nella quale emerge che il March. Bonifacio dà alcuni terreni al Vescovo Verino al posto di Montebarello che, evidentemente, veniva considerato un luogo pregiato.

Sicuramente il sito di Monte Barello era già abitato ai tempi degli Etruschi come testimonia il ritrovamento di preziosi reperti archeologici costituiti da «un ago crinale di bronzo» con un elegante busto di donna e armi, nonché strumenti di pietra, bronzo e ferro ed è noto che furono gli Etruschi a coltivare la vite e produrre il vino in Italia che, in questo territorio non poteva che essere Lambrusco.

Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande considerazione dai Duchi di Modena, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco Grasparossa» è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il «catalogo alfabetico di quasi tutte le uve» redatto da Luigi Maini nel 1854 e il «catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia» dell'Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

8.3 La base ampelografica dei vigneti.

La base ampelografica dei vigneti: il «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è un vitigno a bacca rossa di media vigoria con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco Grasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

8.4 Le forme di allevamento

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

8.5 Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

8.6 *B)* Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.

La D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.7 *C)* descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *a)* e quelli di cui alla lettera *b)*.

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» con un indice di Winkler che varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti

vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

In particolare, nella sottozona «Monte Barello» l'indice di Winkler si attesta intorno a 1900-2000 gradi con una media calcolata in 1941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli «Banzola e Grifone).

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).

Link al disciplinare del prodotto: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22199

24A06208

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia/dell'Emilia».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

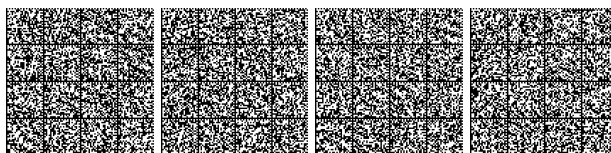
Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il Regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale del 18 novembre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 285 del 6 dicembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il reg. UE di esecuzione n. 2022/812 del 19 maggio 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 146 del 25 maggio 2022 e nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la Direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Vini Emilia, con sede in Modena, viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Emilia / dell'Emilia», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

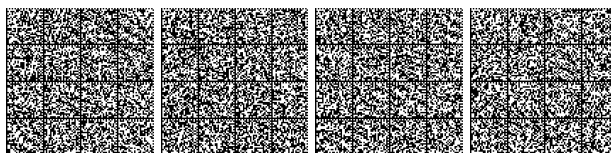
è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della IGT dei vini «Emilia / dell'Emilia»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica.

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Vini Emilia concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la IGT Emilia / dell'Emilia nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della IGT Emilia / dell'Emilia dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del Reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia», così come da ultimo modificato con il reg. UE di esecuzione n. 2022/812 del 19 maggio 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 146 del 25 maggio 2022 e nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della IGP dei vini «Emilia / dell'Emilia», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica tipica dei vini «Emilia / dell'Emilia» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI «EMILIA / DELL'EMILIA»

Articolo 1.

Denominazioni e vini

La indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

a) bianco, anche frizzante, spumante VS, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;

b) rosso, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;

c) rosato, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

d) con la specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna:

Ancellotta o Lancellotta rosso, rosato, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;

Barbera, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;

Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), anche novello;

Cabernet franc, anche novello;

Cabernet sauvignon, anche novello;

Fogarina, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;

Fortana, anche frizzante, spumante VS, novello e mosto di uve parzialmente fermentato;

Lambrusco rosso frizzante, spumante VS, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;

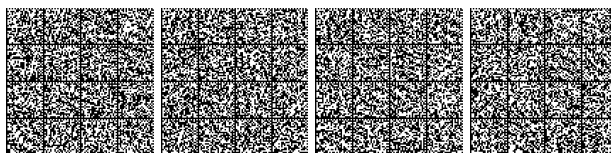
Lambrusco rosato frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

Lambrusco (vinificato in bianco), frizzante, spumante VS, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;

Malbo Gentile, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;

Marzemino, anche frizzante, spumante VS, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato;

Merlot anche novello;

Pinot nero, anche frizzante e spumante VS;

Pinot nero (vinificato in bianco), anche frizzante e spumante VS;

Sangiovese, anche novello;

e) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna:

Alionza, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Chardonnay, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica), anche frizzante, spumante VS, passito e mosto di uva parzialmente fermentato;

Malvasia bianca, anche frizzante, spumante VS e mosto di uva parzialmente fermentato;

Montù, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

Moscato bianco, anche frizzante, spumante VS e mosto di uve parzialmente fermentato;

Grechetto gentile, anche frizzante, spumante VS e passito;

Pinot bianco, anche frizzante e spumante VS;

Pinot grigio, anche frizzante e spumante VS;

Riesling italico, anche frizzante e spumante VS;

Sauvignon, anche frizzante, spumante VS e passito;

Spergola, anche frizzante, spumante VS e passito;

Trebbiano, anche frizzante e spumante VS;

f) con specificazione di due vitigni o più vitigni di cui al presente articolo, anche nelle tipologie frizzante e spumante VS, ad esclusione del vitigno Lambrusco.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione Lambrusco rosso, rosato e vinificato in bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai vitigni: Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Lambrusco Barghi e/o Lambrusco dal peduncolo rosso e/o Lambrusco Benetti e/o Lambrusco del Pellegrino;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei vitigni a bacca bianca indicati all'art. 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15% e, limitatamente all'IGT «Emilia» o «dell'Emilia» con le specificazioni dei vitigni Chardonnay e Pinot bianco, può concorrere, fino ad un massimo del 15%, il vitigno Pinot nero.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

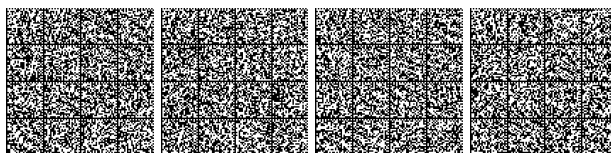
La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Nella parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro possono essere rivendicate con l'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» le uve destinate alla produzione dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'articolo 1 ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'art. 1 sono le seguenti:

IGT «Emilia» o «dell'Emilia»	Produzione massima	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
bianco	29 t/ha	8,5% vol
rosso	29 t/ha	8,5% vol
rosato	29 t/ha	8,5% vol
Alionza	26 t/ha	8,5% vol
Ancellotta o Lancellotta	26 t/ha	8,5% vol
Barbera	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet Franc	21 t/ha	8,5% vol
Cabernet Sauvignon	20 t/ha	8,5% vol
Chardonnay	23 t/ha	8,5% vol
Fogarina	29 t/ha	8,5% vol
Fortana	29 t/ha	8,5% vol
Lambrusco	29 t/ha	8,5% vol
Malbo Gentile	20 t/ha	8,5% vol
Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)	24 t/ha	8,5% vol
Malvasia bianca	20 t/ha	8,5% vol
Marzemino	20 t/ha	8,5% vol
Merlot	20 t/ha	8,5% vol
Montù	29 t/ha	8,5% vol
Moscato	26 t/ha	8,5% vol
Grechetto gentile	26 t/ha	8,5% vol
Pinot bianco	20 t/ha	8,5% vol
Pinot grigio	20 t/ha	8,5% vol
Pinot nero	20 t/ha	8,5% vol
Riesling italico	20 t/ha	8,5% vol
Sangiovese	21 t/ha	8,5% vol
Sauvignon	23 t/ha	8,5% vol
Spergola	23 t/ha	8,5% vol
Trebbiano	29 t/ha	8,5% vol

Articolo 5

Norme per la vinificazione

La produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», l'elaborazione e la presa di spuma delle tipologie frizzante e spumante, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, devono avvenire all'interno del territorio delimitato all'art. 3 del presente disciplinare. È tuttavia consentito che tali operazioni, ivi compresa la presa di spuma atta a conferire le caratteristiche finali alle tipologie «frizzante» e «spumante», possano essere effettuate nell'ambito del territorio delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova, Cremona. È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3 o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l'arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ed al 50% per i vini passiti, per i quali sono vietate le operazioni di arricchimento e dolcificazione. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Per le tipologie a nome di vitigno «Lambrusco» può essere rivendicata una resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l'arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non superiore al 75%; l'eccedenza della resa uva/vino fino all'80% deve essere rivendicata con altra tipologia compatibile dell'I.G.T. «Emilia» o «dell'Emilia» senza riferimento a nome di vitigno Lambrusco o essere riclassificata a vino senza DOP/IGP.

È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25

Vino sfuso all'ingrosso: 20

Vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializ- zato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riqualificate ad altra tipologia compatibile ad IGT «Emilia» o «dell'Emilia», oppure essere riclassificate a prodotti senza DOP/IGP.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è riservata ai relativi vini e mosti di uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da prodotti appartenenti alla stessa indicazione geografica, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con l'indicazione del vitigno, o dell'eventuale sinonimo, è riservata ai relativi vini e mosti da uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da uve provenienti da vigneti ricadenti nella zona di produzione di cui all'art. 3 e appartenenti al corrispondente vitigno elencato all'art. 2, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

Per le tipologie a nome di vitigno «Lambrusco» l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve di diversa varietà, in quantità non superiore al 15%, anche in fase successiva alla produzione, è consentita a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Lambrusco impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale dei vitigni con nome «Lambrusco».

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve, destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti.

Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, con le seguenti tempistiche:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data,

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ed i mosti di uva parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso passito

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol. acidità totale minima 3.5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate mature che talora si accompagnano a note floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato

colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato, fragrante, con note fruttate e floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, di buona finezza;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate severe; sapore: secco, di buona freschezza e acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Barbera mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet franc

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet franc novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet sauvignon

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Cabernet sauvignon novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina

colore: rosso rubino molto intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino granato;

odore: ampio, fragrante con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina passito

colore: rosso intenso con riflessi granata;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fogarina mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate o floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino brillante; odore: delicato, fragrante;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Fortana mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosso novello frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco rosato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso; odore: note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima 3.5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile frizzante

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino intenso; odore: fragrante, vinoso;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile passito

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malbo Gentile mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con evidenze fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino passito:

colore: rosso granata intenso;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Marzemino mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Merlot

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Merlot novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino chiaro; odore: fragrante, profumato

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero vinificato in bianco:

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero frizzante vinificato in bianco:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot nero spumante vinificato in bianco:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sangiovese:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso con retrogusto amarognolo; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sangiovese novello:

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza:

colore giallo paglierino più o meno intenso;

odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10%; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza frizzante:

spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10%; acidità totale minima: 3,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Alionza mosto di uve parzialmente fermentato:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay:

colore: giallo paglierino scarico;

odore: fruttato con spiccato sentore di mela; sapore: secco, fine, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: di buona intensità con sentore fruttato; sapore: secco, sapido, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino scarico;

odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) passito:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Montù mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato

colore: giallo paglierino dorato;

odore: evidenze di frutta;

sapore: da secco a dolce, fragrante, pieno, di giusto corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino dorato;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: da secco a dolce, intenso, aromatico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino dorato;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Grechetto gentile passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, profumato;

sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot bianco spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: profumo delicato, fragrante;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: delicatamente profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Pinot grigio spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italico:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: delicato, profumato con lievi evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italico frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, profumato con evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Riesling italico spumante

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon:

colore: giallo paglierino brillante;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, con sentori vegetali;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino scarico; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Sauvignon passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: fragrante, caratteristico con sentori vegetali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Spergola passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, con evidenze vegetali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, poco aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Emilia» o «dell'Emilia» Trebbiano spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

I vini «Emilia» o «dell'Emilia» nelle versioni frizzante e spumante elaborate con rifermentazione in bottiglia, possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nell'etichettatura dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è consentito l'uso delle menzioni tradizionali «vendemmia tardiva» e «vivace» nel rispetto della vigente normativa unionale e nazionale; per le tipologie «rosato» e «Pinot Grigio», se vinificato in rosato, è consentito utilizzare in alternativa il termine «rosé».

Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Nella designazione e presentazione dei vini «Emilia» o «dell'Emilia», anche nelle tipologie frizzante e spumante, il riferimento al nome di due o più vitigni indicati all'articolo 1 è consentito, conformemente alle vigenti norme comunitarie, a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si intende fare riferimento;

il quantitativo di uva o di vino del vitigno di minor presenza non sia comunque inferiore al 15% del totale;

la produzione massima di uva per ettaro in vigneto in coltura specializzata, in ambito aziendale, di ciascuno dei vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato all'art. 4 del presente disciplinare;

il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute ed in caratteri delle stesse dimensioni.

Ai sensi dell'art.38, comma 2, della legge n. 238/2016, l'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ed i mosti di uve parzialmente fermentati a denominazione di origine protetta ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Confezionamento

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura previste dalla normativa vigente. Per le tipologie frizzanti e mosto di uve parzialmente fermentato è consentito l'uso del tappo «a fungo», a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 cm.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la vendita dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» delle tipologie Lambrusco, aventi un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, purché sia commercializzato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

Per tutte le categorie di vini regolamentati l'areale di produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici, vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni, ed è nel suo complesso vocata ad una rigogliosa viticoltura. In particolare il clima ha uniformato il paesaggio, tanto che i vigneti destinati alla produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta l'area.

Al fine di uniformare in zone omogenee l'interazione tra vitigni ed ambiente è stata inserita nella zona di produzione il territorio della provincia di Bologna posto alla destra del fiume Sillaro. Si tratta di un territorio che si presenta con caratteristiche pedoclimatiche simili all'attuale zona di produzione caratterizzata da suoli molto profondi, di tessitura media, da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e fortemente calcarei negli orizzonti profondi, da neutri a debolmente alcalini, presentano una buona disponibilità di ossigeno, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture agrarie praticabili.

La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il paesaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondivalle appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delineazione. Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 600 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzate nell'area nord-orientale, nella zona deltizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare.

Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 mm (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa - 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradi- zione hanno contribuito ad ottenere il vino «Emilia». Il vigneto emiliano vanta origini antichissime, es- sendosi rinvenuti semi di uva risalenti al periodo dell'età del ferro in diverse stazioni terramaricole pre- senti sul territorio. I Lambruschi sono i vitigni più antichi della regione, sicuramente di origine etrusca e in ogni caso geneticamente più prossimi alla vite selvatica, dalla quale sono stati selezionati. Sul territorio delimitato hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani, influenzati anche dalla presenza di popolazioni celtiche. Ai diversi influssi si deve la diffusione dell'arbustum gallicum, forma maritata a tutori vivi, più alta e adatta ad ambienti fertili di pianura, e la vinea characatae, forma d'alle- vamento bassa, di origine greca, idonea per aree collinari. Successivamente diversi autori romani, citano ed elogiano la diffusione della viticoltura emiliana che prospera e dà buoni vini. Lo sviluppo della viti- coltura prosegue durante l'epoca medioevale grazie all'operosità dei villani e dei monaci-agresti della zona. Pier de Crescenzi nel 1300, riporta una trentina di varietà di viti e vini, prodotti in Emilia, dalla pianura ai monti, tra cui il Trebbiano, il Grechetto gentile («Pignuolo») e le lambrusche.

Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi:« Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti dè monti di Bologna.» La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine. Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul territorio. All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT «Emilia» in particolare quelli abbinati ai vitigni «Lambrusco», «Malvasia», Grechetto gentile, «Trebbiano». Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT «Emilia» o «Dell'Emilia» e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione «Emilia».

Il potenziale complessivo viticolo dell'area delimitata è elevato, essendo presenti nel 2000 (Istat) ben 32.427 ha di vite. La produzione di vino IGT «Emilia» prodotta da questi vigneti è negli anni sempre stata importante. Nel 2009 (Osservatorio ISMEA-Mipaaf), con una produzione di uva di 1,3 milioni di quintali, ottenuta da circa 6.300 ettari, si è affermata come la terza indicazione geografica nazionale per importanza. Predominano i vini rossi sui bianchi.

Il fattore umano si rivela essenziale per l'indicazione geografica tipica, in riferimento:

alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;

alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sesti d'impianto sono quelle stori- camente evolutesi nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produt- tiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grap- poli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calan-

chi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini rossi e bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare, nonché per la produzione di vini passiti e novelli.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti, ottenuti per lo più in ambito collinare.

In particolare, tra i vini rossi varietali si distinguono vini tranquilli, equilibrati e fruttati come Cabernet (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima più diffusa, anche con varietà aromatiche come Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali. I vini bianchi, sia da vitigni internazionali, come il Sauvignon o Chardonnay, che regionali o locali, come il Grechetto gentile, il Montù e la Spergola, manifestano adeguati livelli di acidità, anche malica, che esaltano i profumi varietali.

D'interesse la sapidità e la struttura manifestata nelle aree più vocate, soprattutto collinari, dove si possono ottenere vini più strutturati e anche vini passiti, tradizionali della zona.

Nelle versioni novello dei vini IGT «Emilia», i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione.

La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in essere si adottano le tecnologie per la produzione dei vini spumanti, con l'ottenimento di diversi tipi in relazione al tenore di zuccheri residui, da secco a dolce.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*.

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona. Il vigneto «Emilia» è per circa il 60% localizzato in di pianura e il 38 % in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell'Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e beverini, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2.400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine. Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle province di Piacenza, Parma e Bologna. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve. Nell'area di pianura trovano le condizioni migliori varietà a maggiore richiesta di calore, come i Lambruschi, più diffusi nella parte centrale della regione, soprattutto nelle province di Reggio Emilia e Modena, mentre l'area di margine e di basso Appennino, dove si incontrano i primi rilievi collinari e le prime vallate, trovano le condizioni ideale un ampio gruppo di vitigni, da bianchi a rossi, sia per la produzione di vini fermi che frizzanti, o anche passiti. Qui il carattere climatico continentale è attenuato da una maggiore ventosità e precipitazioni, e i versanti e relativi suoli, più eterogenei, sono scelti in base al tipo di prodotto desiderato.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite.

Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi di Ferrara, la presenza di suoli deltizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo; in questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini.

La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca dei Lambruschi, una zona coltivata a Trebbiano e un'area particolare della provincia di Ferrara, nei pressi della costa, dove predomina la Fortana. Nei colli, procedendo da ovest verso est, si incontra la tradizione viticola greco romana dei colli di Piacenza, a cui sono legati i vitigni Barbera, Croatina, e la tradizionale Malvasia di Candia aromatica che raggiunge l'area delle colline di Parma e Reggio Emilia. Sui colli si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni e il Grechetto gentile, quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino «Emilia» prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via XX Settembre, 98/G - 00187 ROMA Telefono: 0039 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it, website: www.valoritalia.it

La società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'UE, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

dell'Emilia

Emilia

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

15. Vino ottenuto da uve appassite

3.1 Codice della nomenclatura combinata

• 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

1. «dell'Emilia / Emilia» bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

2. «dell'Emilia / Emilia» bianco frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

3. «dell'Emilia / Emilia» bianco spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

4. «dell'Emilia / Emilia» bianco passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. «dell'Emilia / Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

6. «dell'Emilia / Emilia» rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

7. «dell'Emilia / Emilia» rosso frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

8. «dell'Emilia / Emilia» rosso spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

9. «dell'Emilia / Emilia» rosso novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

10. «dell'Emilia / Emilia» rosso passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

11. «dell'Emilia / Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

12. «dell'Emilia / Emilia» rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -
2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -
3. Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -
5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

13. «dell'Emilia / Emilia» rosato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

14. «dell'Emilia / Emilia» rosato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

15. «dell'Emilia / Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol. estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

16. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate mature che talora si accompagnano a note floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

17. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso frizzante BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

18. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

19. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso novello BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

20. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

21. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

22. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: con note fruttate prevalenti accompagnate da note floreali; sapore: da secco a dolce, morbido, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

23. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato, fragrante, con note fruttate e floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

24. «dell'Emilia / Emilia» Ancellotta o Lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso; odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

25. «dell'Emilia / Emilia» Barbera

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, di buona finezza;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

26. «dell'Emilia / Emilia» Barbera frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, con note fruttate severe; sapore: secco, di buona freschezza e acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

27. «dell'Emilia / Emilia» Barbera spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

28. «dell'Emilia / Emilia» Barbera novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

29. «dell'Emilia / Emilia» Barbera mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

30. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

31. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso spumante:

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

32. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso novello frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

33. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

34. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

35. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

36. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosato più o meno intenso;

odore: note floreali e fruttate fresche;

sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol, massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

37. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

38. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

39. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

40. «dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

41. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

42. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

43. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino intenso; odore: fragrante, vinoso;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

44. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

45. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

46. «dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

47. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

48. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino chiaro;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

49. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino chiaro; odore: fragrante, profumato

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

50. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

51. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

52. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet franc

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso brillante;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

53. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet franc novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

54. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico; odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

55. «dell'Emilia / Emilia» Cabernet sauvignon novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

56. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino molto intenso; odore: vinoso, con note fruttate mature; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

57. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino;

odore: vinoso, con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

58. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino granato;

odore: ampio, fragrante con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

59. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

60. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso intenso con riflessi granata; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

61. «dell'Emilia / Emilia» Fogarina mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

62. «dell'Emilia / Emilia» Fortana

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate o floreali; sapore: da secco a dolce, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

63. «dell'Emilia / Emilia» Fortana frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

64. «dell'Emilia / Emilia» Fortana spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino brillante; odore: delicato, fragrante;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

65. «dell'Emilia / Emilia» Fortana novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

66. «dell'Emilia / Emilia» Fortana mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

67. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

68. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con note fruttate;

sapore: secco, di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

69. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso con evidenze fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

70. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

71. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granata intenso; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

72. «dell'Emilia / Emilia» Marzemino mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

73. «dell'Emilia / Emilia» Merlot

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico;

odore: vinoso con sentori erbacei; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

74. «dell'Emilia / Emilia» Merlot novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

75. «dell'Emilia / Emilia» Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso con retrogusto amarognolo; sapore: secco, ricco di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

76. «dell'Emilia / Emilia» Sangiovese novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

77. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero (vinificato in bianco)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

78. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero frizzante (vinificato in bianco)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

79. «dell'Emilia / Emilia» Pinot nero spumante (vinificato in bianco)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

80. «dell'Emilia / Emilia» Alionza

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

81. «dell'Emilia / Emilia» Alionza frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%; estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

82. «dell'Emilia / Emilia» Alionza spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

83. «dell'Emilia / Emilia» Alionza mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

84. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino scarico;

odore: fruttato con spiccato sentore di mela; sapore: secco, fine, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

85. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino scarico;

odore: di buona intensità con sentore fruttato; sapore: secco, sapido, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

86. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

87. «dell'Emilia / Emilia» Chardonnay mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino scarico;

odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

88. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

89. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

90. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

91. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

92. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

93. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

94. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: fragrante con sentore aromatico fruttato e floreale; sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

95. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

96. «dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: evidenza di note floreali e fruttate fresche; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

97. «dell'Emilia / Emilia» Montù

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: sentori fruttati prevalenti;

sapore: secco, generoso, di giusto corpo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

98. «dell'Emilia / Emilia» Montù frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: secco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

99. «dell'Emilia / Emilia» Montù spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino di varia intensità;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

100. «dell'Emilia / Emilia» Montù mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

101. «dell'Emilia / Emilia» Moscato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino dorato; odore: evidenze di frutta;

sapore: da secco a dolce, fragrante, pieno, di giusto corpo; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

102. «dell'Emilia / Emilia» Moscato frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: di buona intensità con sentori freschi e fruttati; sapore: da secco a dolce, intenso, aromatico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

103. «dell'Emilia / Emilia» Moscato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino dorato;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

104. «dell'Emilia / Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: evidenza di note floreali e fruttate; sapore: dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo inferiore a 7% vol; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

105. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

106. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

107. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fragrante, caratteristico, pieno;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

108. «dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 gr/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

109. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino

odore: delicato, fragrante, profumato; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

110. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

111. «dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

112. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: profumo delicato, fragrante;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

113. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato; odore: delicatamente profumato con evidenze fruttate; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

114. «dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato chiaro, talvolta rosato pallido o ramato;

odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

115. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: delicato, profumato con lievi evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

116. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italico frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino;

odore: delicato, profumato con evidenze aromatiche; sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

117. «dell'Emilia / Emilia» Riesling italico spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino; odore: fragrante, profumato;

sapore: da brut nature a secco, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

118. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino brillante; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

119. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, con sentori vegetali;

sapore: secco, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

120. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino scarico; odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

121. «dell'Emilia / Emilia» Sauvignon passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

122. «dell'Emilia / Emilia» Spergola

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce,di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

123. «dell'Emilia / Emilia» Spergola frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

124. «dell'Emilia / Emilia» Spergola spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: fragrante, caratteristico con sentori vegetali;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

125. «dell'Emilia / Emilia» Spergola passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato tendente all'ambrato; odore: delicatamente profumato;

sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno 12% vol effettivo; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

126. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, con evidenze vegetali;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, poco aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

127. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente; colore: giallo dorato brillante;

odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

128. «dell'Emilia / Emilia» Trebbiano spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo dorato;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Se elaborato con rifermentazione in bottiglia, può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

• Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: -

• Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: -

• Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

• Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

• Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1 Pratiche enologiche specifiche

1. Arricchimento - Dolcificazione e presa di spuma

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione delimitata o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è inoltre riservata ai relativi prodotti vitivinicoli, nelle categorie previste, quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, provenga dalla zona di produzione delimitata, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.

2. Vinificazione in bianco delle uve «Pinot nero»

Pratica enologica specifica

Nella produzione di vini frizzanti e spumanti viene tradizionalmente effettuata la vinificazione in bianco delle uve di Pinot nero. Dalla vinificazione in bianco delle uve «Pinot nero» si ottiene infatti un vino di colore bianco, con note olfattive eleganti di gradevolezza aromatica, in grado di mantenere la giusta persistenza e finezza della spuma.

5.2 Rese massime:

1. bianco, rosso, rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del Passito

29000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

26000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

24000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

23000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

21000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Cabernet Sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot -tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

20000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico - tutte le tipologie disciplinate, ad eccezione del "Passito"

20000 chilogrammi di uve per ettaro

8. bianco "Passito", rosso «Passito", Fogarina «Passito"

145 ettolitri per ettaro

9. Grechetto gentile «Passito"

130 ettolitri per ettaro

10. Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) «Passito"

120 ettolitri per ettaro

11. Spergola "Passito"

115 ettolitri per ettaro

12. Sauvignon «Passito"

105 ettolitri per ettaro

13. Malbo gentile «Passito", Marzemino «Passito"

100 ettolitri per ettaro

6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti ad essere designati con la indicazione geografica protetta «dell'Emilia / Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Nella parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro possono essere rivendicate con l'indicazione geografica protetta «dell'Emilia / Emilia» le uve destinate alla produzione delle tipologie di prodotti vitivinicoli previste, ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Alionza B.
Ancellotta N. - Lancellotta
Barbera N.
Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Chardonnay B.
Fogarina N.
Fortana N. - Uva d'oro
Lambrusco Barghi N. - Lambrusco
Lambrusco Benetti N. - Lambrusco
Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa
Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco
Lambrusco Marani N. - Lambrusco
Lambrusco Montericco N. - Lambrusco
Lambrusco Oliva N. - Lambrusco
Lambrusco Salamino N. - Lambrusco
Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco
Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.
Lambrusco a foglia frastagliata N. - Lambrusco
Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco
Malbo gentile N.
Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia
Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia
Marzemino N. - Berzemino
Melara B.
Merlese N.
Merlot N.
Montù B. - Montuni
Moscato bianco B. - Moscato
Pignoletto B. - Grechetto gentile
Pinot bianco B. - Pinot
Pinot grigio - Pinot
Pinot nero N. - Pinot
Riesling italico B. - Riesling
Sangiovese N. - Sangioveto
Sauvignon B. - Sauvignon blanc
Spergola B.
Terrano N. - Lambrusco dal peduncolo rosso
Trebbiano modenese B. - Trebbiano
Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano
Trebbiano toscano B. - Biancame B.
Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

8.1 *A)* Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

Per tutte le categorie di vini regolamentati l'areale di produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici, vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni, ed è nel suo complesso vocata ad una rigogliosa viticoltura. In particolare il clima ha uniformato il paesaggio, tanto che i vigneti destinati alla produzione dei vini IGP «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta l'area.

Al fine di uniformare in zone omogenee l'interazione tra vitigni ed ambiente è stata inserita nella zona di produzione il territorio della provincia di Bologna posto alla destra del fiume Sillaro. Si tratta di un territorio che si presenta con caratteristiche pedoclimatiche simili all'attuale zona di produzione caratterizzata da suoli molto profondi, di tessitura media, da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e fortemente calcarei negli orizzonti profondi, da neutri a debolmente alcalini, presentano una buona disponibilità di ossigeno, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture agrarie praticabili.

La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il paesaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Emilia» o «dell'Emilia» sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondivalle appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delineazione. Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 600 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzate nell'area nord-orientale, nella zona deltizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare.

Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 mm (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa - 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Emilia». Il vigneto emiliano vanta origini antichissime, essendosi rinvenuti semi di uva risalenti al periodo dell'età del ferro in diverse stazioni terramaricole presenti sul territorio. I Lambruschi sono i vitigni più antichi della regione, sicuramente di origine etrusca e in ogni caso geneticamente più prossimi alla vite selvatica, dalla quale sono stati selezionati. Sul territorio delimitato hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani, influenzati anche dalla presenza di popolazioni celtiche. Ai diversi influssi si deve la diffusione dell'arbustum gallicum, forma maritata a tutori vivi, più alta e adatta ad ambienti fertili di pianura, e la vinea characatae, forma d'allevamento bassa, di origine greca, idonea per aree collinari. Successivamente diversi autori romani, citano ed elogiano la diffusione della viticoltura emiliana che prospera e dà buoni vini. Lo sviluppo della viticoltura prosegue durante l'epoca medioevale grazie all'operosità dei villani e dei monaci-agresti della zona. Pier de Crescenzi nel 1300, riporta una trentina di varietà di viti e vini, prodotti in Emilia, dalla pianura ai monti, tra cui il Trebbiano, il Grechetto gentile («Pignuolo») e le lambrusche.

Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi:« Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti dè monti di Bologna.» La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine. Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul territorio. All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT «Emilia» in particolare quelli abbinati ai vitigni «Lambrusco», «Malvasia», Grechetto gentile, «Trebbiano». Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona. Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT «Emilia» o «Dell'Emilia» e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione «Emilia».

Il potenziale complessivo viticolo dell'area delimitata è elevato, essendo presenti nel 2000 (Istat) ben 32.427 ha di vite. La produzione di vino IGT «Emilia» prodotta da questi vigneti è negli anni sempre stata importante. Nel 2009 (Osservatorio ISMEA-Mipaaf), con una produzione di uva di 1,3 milioni di quintali, ottenuta da circa 6.300 ettari, si è affermata come la terza indicazione geografica nazionale per importanza. Predominano i vini rossi sui bianchi.

Il fattore umano si rivela essenziale per l'indicazione geografica tipica, in riferimento:

- alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;

- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sesti d'impianto sono quelle storicamente evolutesi nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro

nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

- alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini rossi e bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare, nonché per la produzione di vini passiti e novelli.

8.2 *B)* Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti, ottenuti per lo più in ambito collinare.

In particolare, tra i vini rossi varietali si distinguono vini tranquilli, equilibrati e fruttati come Cabernet (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima più diffusa, anche con varietà aromatiche come Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali. I vini bianchi, sia da vitigni internazionali, come il Sauvignon o Chardonnay, che regionali o locali, come il Grechetto gentile, il Montù e la Spergola, manifestano adeguati livelli di acidità, anche malica, che esaltano i profumi varietali.

D'interesse la sapidità e la struttura manifestata nelle aree più vocate, soprattutto collinari, dove si possono ottenere vini più strutturati e anche vini passiti, tradizionali della zona.

Nelle versioni novello dei vini IGT «Emilia», i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione.

La produzione di vini spumanti è una diretta derivazione di quella dei vini frizzanti che hanno diffuso la rifermentazione in grandi recipienti chiusi a partire dal 1950. Secondo la legislazione in essere si adottano le tecnologie per la produzione dei vini spumanti, con l'ottenimento di diversi tipi in relazione al tenore di zuccheri residui, da secco a dolce.

8.3 *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*.

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona. Il vigneto «Emilia» è per circa il 60% localizzato in di pianura e il 38 % in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell'Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e beverini, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2.400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine. Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle Province di Piacenza, Parma e Bologna. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve. Nell'area di pianura trovano le condizioni migliori varietà a maggiore richiesta di calore, come i Lambruschi, più diffusi nella parte centrale della regione, soprattutto nelle Province di Reggio Emilia e Modena, mentre l'area di margine e di basso Appennino, dove si incontrano i primi rilievi collinari e le prime vallate, trovano le condizioni ideale un ampio gruppo di vitigni, da bianchi a rossi, sia per la produzione di vini fermi che frizzanti, o anche passiti. Qui il carattere climatico continentale è attenuato da una maggiore ventosità e precipitazioni, e i versanti e relativi suoli, più eterogenei, sono scelti in base al tipo di prodotto desiderato.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite.

Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi di Ferrara, la presenza di suoli deltizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo; in questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini.

La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca dei Lambruschi, una zona coltivata a Trebbiano e un'area particolare della Provincia di Ferrara, nei pressi della costa, dove predomina la Fortana. Nei colli, procedendo da ovest verso est, si incontra la tradizione viticola greco-romana dei colli di Piacenza, a cui sono legati i vitigni Barbera, Croatina, e la tradizionale Malvasia di Candia aromatica che raggiunge l'area delle colline di Parma e Reggio Emilia. Sui colli si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni e il Grechetto gentile, quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino «Emilia» prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

8.4 dell'Emilia / Emilia, categoria: vino ottenuto da uve appassite.

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

Il colore varia da giallo dorato ad ambrato dei bianchi al rosso granato in relazione al vitigno utilizzato. L'odore è delicato e caratteristico con note di uva appassita, talvolta speziato e ricorda il miele e la frutta matura. Il sapore è pieno, armonico, e può variare dal secco al dolce anche se prevalgono le tipologie con più elevato contenuto zuccherino.

Nonostante che la produzione di vini passiti interessi un po' tutte le varietà, sia a bacca bianca che a bacca nera, quelle più frequentemente utilizzate appartengono ai vitigni aromatici (Moscato giallo, Moscato rosa, Traminer aromatico) e semi aromatici (Goldtraminer, Nosiola, Riesling renano, Sauvignon ecc.).

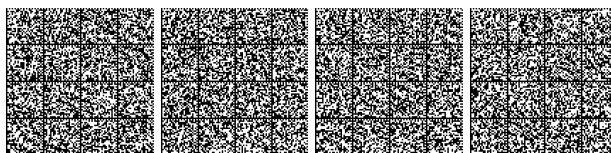
L'appassimento avviene in appositi locali, la durata del periodo di appassimento è varia e dipende dall'intensità delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

Le uve destinate alla produzione dei vini passiti sono individuate dal produttore sulla base di specifiche caratteristiche strutturali e qualitative del grappolo.

Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli con ampi spazi fra gli acini la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia.

L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che grazie al clima temperato, fresco e ventilato, ai terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica, risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi, alle marcate escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Deroga alla vinificazione ed elaborazione nella zona geografica delimitata Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Conformemente alla deroga prevista all'art. 5, par. 1, lettera *b)*, del Regolamento delegato UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione del mosto di uve parzialmente fermentato e di tutte le altre categorie di vini IGP "dell'Emilia / Emilia", ivi compresa l'elaborazione e la presa di spuma delle categorie frizzante e spumante, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'ambito del territorio delle limitrofe province di Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova, Cremona.

Indicazione in etichetta del nome di due o più vitigni Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Al fine di designare i vini IGP "dell'Emilia / Emilia" con il nome di due vitigni o più vitigni, le uve di ciascun vitigno che concorre in misura minore devono rappresentare comunque più del 15% del totale e l'indicazione in etichetta deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve.

Ciò per assicurare che vini così ottenuti e designati rispecchino le caratteristiche di tutti i vitigni di provenienza e per evitare indicazioni ingannevoli per il consumatore, in quanto la normativa unionale di riferimento (art. 50, par. 1, lett. *a)*, ii, del Reg. UE n. 2019/33) non stabilisce un limite minimo percentuale delle uve dei vitigni che concorrono in misura minore.

La disposizione limitativa in questione è conforme all'articolo 58, par. 1, del Reg. UE n. 2019/33, che consente agli Stati membri di prevedere nei disciplinari disposizioni di etichettatura più restrittive anche per l'indicazione dei vitigni.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203

24A06209

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della

Repubblica italiana n. 206 del 17 agosto 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, Viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

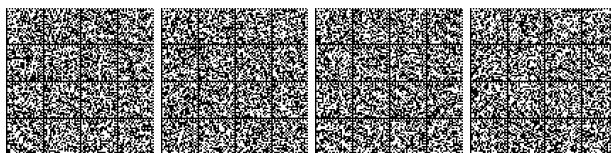
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Lambrusco di Sorbara»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di Controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Lambrusco di Sorbara nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazio-

ne le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Lambrusco di Sorbara dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 20024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO DI SORBARA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante (VS e VSQ);

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante (VS e VSQ);

«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante (VS e VSQ);

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;

«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%; altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in Provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in Provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo da località C. del Galletto che si trova sul confine tra la Provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redù, segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbocca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato

le località di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i Comuni di San Prospero e Medolla, toccando le località C. Tusini, C. Cantarelli - arriva in località «la Bassa» - estremo limite settentrionale del Comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i Comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge la località Villa di Motta, segue la riva sinistra dei fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la Statale Romana (Strada nazionale per Carpi Nord), prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» fino in località Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la località C. del Galletto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco di Sorbara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn/ettaro	Titolo alcol. Vol. naturale minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione della tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante devono essere vinificate in bianco.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della Provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in Provincia di Modena. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico», e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75 %, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sia allo stato sfuso che confezionati, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, ampio con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso:

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente; colore:

rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini «Lambrusco di Sorbara», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» nelle versioni «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.

Confezionamento

8.1 I vini «frizzanti» e «spumanti» designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*viti*s Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco di Sorbara» è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio chimico-igeologico-terapeutico sul vino «Lambrusco di Sorbara» estratto dal fascicolo dell'Associazione agraria italiana della regia accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti.

Il «Lambrusco di Sorbara» è un vitigno a bacca rossa di elevata vigoria con portamento semieretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vigneti altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco di Sorbara, almeno il 60% della superficie vitata totale;

Lambrusco Salamino, almeno il 25% ma non oltre il 40% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

B) *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.*

La D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di

vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* a) *e quelli di cui alla lettera* b).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi»;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco di Sorbara» prevalgono i suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «*Labrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma - telefono 0039 06 45437975 - mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Lambrusco di Sorbara

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3.1 Codice della nomenclatura combinata

22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. Descrizione dei vini:

1. «Lambrusco di Sorbara» rosso spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, ampio con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. «Lambrusco di Sorbara» rosato spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso:

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. «Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. «Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

—

5.2 Rese massime:

1. «Lambrusco di Sorbara» spumante

18000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Lambrusco di Sorbara» frizzante

18000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata Lambrusco di Sorbara comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro, Soliera, tutti in Provincia di Modena.

7. Varietà di uve da vino

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 *A)* Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono,

ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco di Sorbara» è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio chimico-idrogeologico-terapeutico sul vino «Lambrusco di Sorbara» estratto dal fascicolo dell'Associazione agraria italiana della regia accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti.

Il «Lambrusco di Sorbara» è un vitigno a bacca rossa di elevata vigoria con portamento semi-eretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vigneti altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco di Sorbara, almeno il 60% della superficie vitata totale;

Lambrusco Salamino, almeno il 25% ma non oltre il 40% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C.. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

8.2 *B)* Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.

La D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie roso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.3 *C)* descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *a)* e quelli di cui alla lettera *b)*.

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco di Sorbara» prevalgono i suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che

nelle loro opere raccontano di una «*Labrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—

Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22197

24A06210

MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 30 ottobre 2024.

Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi ordinaria e da gala del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco che espleta funzioni operative appartenente ai ruoli dirigente e direttivo, direttivo speciale e aggiunto, nonché ai ruoli dei dirigenti e direttivi tecnico-professionali ed ai ruoli di rappresentanza.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

Visto il decreto legislativo 13 ottobre 2005, n. 217, recante «Ordinamento del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 2 della legge 30 settembre 2004, n. 252» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 249 del 25 ottobre 2005;

Visto il decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139, recante «Riassetto delle disposizioni relative alle funzioni ed ai compiti del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 11 della legge 29 luglio 2003, n. 229» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 80 del 5 aprile 2006 ed, in particolare, l'art. 31, che demanda ad uno o più decreti del Ministro dell'interno la determinazione delle caratteristiche e delle modalità di uso delle uniformi, degli equipaggiamenti e dei distintivi di qualifica nonché delle denominazioni degli stemmi, degli emblemi e degli altri segni distintivi del Corpo nazionale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 febbraio 2012, n. 64, recante «Regolamento di servizio del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ai sensi dell'art. 140 del decreto legislativo 13 ottobre 2005, n. 217» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 118 del 22 maggio 2012;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 6 maggio 2002, recante «Individuazione dello stemma in uso al Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 111 del 14 maggio 2002;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 24 aprile 2006, recante «Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 115 del 19 maggio 2006;

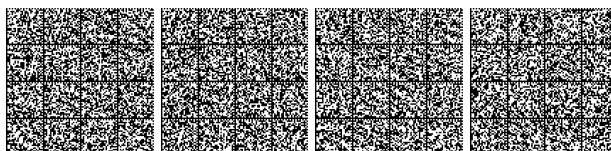
Visto il decreto del Ministro dell'interno 29 settembre 2009 recante «Modifiche ed integrazioni al decreto 24 aprile 2006, concernente le caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale della banda musicale del Corpo» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2009;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021, recante «Segni distintivi del personale dei ruoli tecnico-professionali e di rappresentanza del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 26 luglio 2021;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021, recante «Distintivi di qualifica del personale dei ruoli operativi del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 26 luglio 2021;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 7 luglio 2023, recante «Modifiche ed integrazioni al decreto 24 aprile 2006, concernente le caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 169 del 21 luglio 2023;

Considerate le modifiche ordinamentali ed organizzative di cui ai decreti legislativi da ultimo citati e la necessità di prevedere ulteriori accessori all'uniforme in uso con la previsione delle occorrenti innovazioni;

Ritenuto pertanto di dover aggiornare la foggia dell'uniforme ordinaria di cui al decreto del Ministro dell'interno 24 aprile 2006 recante «Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», prevedendo l'assegnazione della stessa ad ulteriori ruoli del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e di prevedere altresì l'istituzione di una uniforme da gala;

Decreta:

Art. 1.

Caratteristiche delle uniformi

1. Le caratteristiche dell'uniforme ordinaria prevista per il personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco che espleta funzioni operative appartenente ai ruoli dirigente e direttivo, direttivo speciale e aggiunto, nonché ai ruoli dei dirigenti e direttivi tecnico-professionali ed ai ruoli di rappresentanza sono descritte nelle tabelle di cui all'allegato 1 al presente decreto.

2. Le caratteristiche dell'uniforme da gala, prevista per il personale dirigente e direttivo, direttivo speciale e aggiunto che espleta funzioni operative del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e per il personale dirigente e direttivo del ruolo tecnico-professionale, sono descritte nelle tabelle di cui all'allegato 1 al presente decreto.

3. Per il personale non ricompreso nei ruoli sopra richiamati, l'assegnazione dell'uniforme ordinaria, limitatamente a particolari circostanze o a limitati contingenti di personale che stabilmente svolge compiti di rappresentanza è disposta con decreto del Capo del Corpo.

4. L'eventuale estensione della dotazione dell'uniforme ordinaria ad ulteriori qualifiche potrà essere disposta a seguito di intervenute modifiche dell'ordinamento, alla luce delle funzioni attribuite.

5. L'uniforme è in uso esclusivamente al personale in servizio attivo.

Art. 2.

Decoro e modalità d'uso dell'uniforme

1. Il personale di cui all'art. 1 indossa l'uniforme secondo quanto previsto dal presente decreto e dal regolamento di servizio di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 febbraio 2012, n. 64.

2. Il personale di cui all'art. 1 deve indossare l'uniforme prevista per la circostanza, completa dei suoi accessori, con proprietà, dignità e decoro al fine di non ingenerare opinioni negative incidenti sul prestigio e sull'immagine del Corpo.

3. È fatto divieto di:

a) indossare e portare sull'uniforme capi di vestiario, accessori, materiali ed oggetti non in dotazione, compresi ombrelli o altri tipi di parapioggia;

b) applicare sull'uniforme distintivi, insegne, decorazioni, nastrini, fregi ed altri emblemi non riconosciuti e non autorizzati dall'Amministrazione;

c) alterare in tutto o in parte la foggia prevista per ciascun tipo di uniforme;

d) derogare alle modalità d'uso delle uniformi previste dal presente decreto.

4. Quando non si veste l'uniforme e si è in abiti civili, non si possono indossare capi (cappotto, impermeabile, giacca, berretto, ecc.) o altri distintivi costituenti parte della stessa. La giacca, il cappotto e l'impermeabile dell'uniforme sono indossati completamente abbottonati.

5. L'uniforme ordinaria è impiegata nelle circostanze che richiedono la riconoscibilità del personale di cui all'art. 1, quali gli ambiti di comitati o consessi in cui sono presenti rappresentanti di altre amministrazioni pubbliche o enti locali e nelle cerimonie civili, religiose o militari, secondo le indicazioni fornite dal dirigente competente.

6. L'uniforme da gala è impiegata nelle più importanti ed eleganti cerimonie civili, in alternativa al codice di abbigliamento previsto per l'evento, se per gli invitati è indicato il tight, l'abito scuro, lo smoking o la marsina (frac).

7. Per il personale dei ruoli della banda musicale sono previste uniformi in versione ordinaria e storica, le cui caratteristiche e modalità di impiego sono riportate nell'allegato 1 al presente decreto.

8. Il dirigente che dispone il servizio di rappresentanza indica nella relativa disposizione e negli eventuali inviti, in caso di organizzazione di cerimonie ed eventi, il tipo di uniforme da indossare per il personale che partecipa al servizio di rappresentanza.

Art. 3.

Acquisto, fornitura e rinnovo dell'uniforme nonché di effetti di vestiario per l'espletamento di particolari servizi

1. Il Dipartimento dei vigili del fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile provvede all'acquisto, alla fornitura ed al rinnovo delle uniformi di cui all'art. 1, nonché di capi di vestiario per l'espletamento di particolari servizi, imputando le spese ai pertinenti capitoli di bilancio.

2. Quando il deterioramento dell'uniforme avviene per incuria dell'interessato, il Dipartimento provvede alla sostituzione anticipata con addebito della relativa spesa.

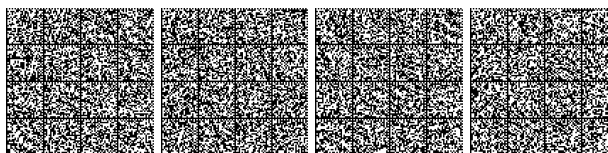
3. All'atto della cessazione del servizio, il personale restituisce l'uniforme completa dei relativi accessori.

4. La fornitura dell'uniforme ordinaria è subordinata a idonea formazione sul suo utilizzo mediante specifico piano formativo a cura della Direzione centrale per la formazione, d'intesa con la Direzione centrale per l'amministrazione generale.

5. L'uniforme da gala non costituisce dotazione del Corpo nazionale ed è realizzata a cura dell'interessato, rispettando le prescrizioni dell'allegato 1 al presente decreto. L'utilizzo di tale uniforme è subordinato a idonea formazione, mediante specifico piano formativo di cui al comma 4.

Art. 4.

Vigilanza

1. I dirigenti sono tenuti a fare osservare le disposizioni contenute nel presente decreto e quelle impartite in materia dal Dipartimento.

Art. 5.

Disposizioni finali e transitorie

1. Il presente decreto abroga il decreto del Ministro dell'interno 24 aprile 2006, il decreto del Ministro dell'interno 29 settembre 2009 e il decreto del Ministro dell'interno 7 luglio 2023.

2. I segni distintivi e gli altri segni identificativi del presente decreto integrano e sostituiscono quelli dei corrispondenti ruoli e qualifiche previsti dal decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021, recante «Segni distintivi del personale dei ruoli tecnico-professionali e di rappresentanza del Corpo nazionale dei vigili del fuoco» e dal decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021 recante «Distintivi di qualifica del personale dei ruoli operativi del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 26 luglio 2021.

Art. 6.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 ottobre 2024

Il Ministro: PIANTEDOSI

ALLEGATO *1*

Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi ordinaria e da gala del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco

INDICE

TAB. A - CARATTERISTICHE DELL'UNIFORME ORDINARIA

I. UNIFORME MASCHILE

L'uniforme maschile è di colore blu ed è costituita da:

copricapo: berretto rigido in lana pettinata 100% con visiera nera. Internamente è foderato con la stessa fodera della giacca. Il berretto è munito, lungo la fascia circolare, di una sovrafascia damascata di colore nero, con filettatura di colore rosso amaranto e di un soggolo che si differenzia secondo la qualifica, fermato con due bottoni in metallo colore oro, lucidi, bombati, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo. Sulla parte centrale reca un fregio, ricamato in colore oro, distinto secondo la qualifica;

giacca: monopetto in lana pettinata 100%, con bavero rivoltato. Sul collo sono applicati gli alamari da giacca per uniforme ordinaria. É chiusa sul davanti con quattro bottoni in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo. Presenta sul davanti, alle falde, due finte tasche esterne «a soffietto» con pattina chiusa da bottone colore oro, bombato, opaco, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo. All'interno della giacca sono ricavate quattro tasche, di cui quelle superiori munite di chiusura con bottone in corozo o altra fibra naturale. La fodera è dello stesso colore della giacca realizzata in tessuto 100% viscosa riportante, con motivo ricorrente, lo stemma e la scritta «Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco» in colore blu, stampati o tessuti con metodo *jacquard*. La giacca è di lunghezza tale da giungere al cavallo dei pantaloni. Sulle spalle sono applicati due passanti per inserire le controspalline rigide su cui sono posti i distintivi di qualifica metallici in colore oro. Le controspalline sono realizzate con lo stesso tessuto della giacca, sono dotate di linguetta per l'inserimento nei passanti applicati sulle spalle e sono fermate con bottone metallico colore oro, bombato, opaco, con stemma dei vigili del fuoco a rilievo. Sulla manica sinistra, sotto la spalla, è cucito il distintivo a scudetto dei ruoli tecnico-professionali e di rappresentanza;

pantalone: in lana pettinata 100%, senza risvolto e senza pence, con una lunghezza tale da coprire il collo delle scarpe e piega centrale. Reca due tasche oblique sul davanti e due tasche posteriori orizzontali chiuse con asole e bottoni. Alla cintura sono applicati sei passanti e sul davanti, una linguetta fermata con un bottone. La chiusura dei pantaloni posta sul davanti è con zip e bottone. Tutti i bottoni del pantalone sono in corozo o altra fibra naturale;

camicia: in popeline di cotone bianco, con colletto morbido italiano. I bottoni sono in madreperla;

cravatta: in tessuto di seta 100% liscio, tre pieghe, di colore blu in tinta unita; sul fondo del lembo più piccolo, lato esterno, è ricamato tono su tono lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco;

cintura: in tessuto di colore nero, con fibbia e passante terminale in metallo colore oro, opaco, come i bottoni dell'uniforme, riportante lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo;

calze: lunghe, in cotone pettinato, di colore blu con tonalità più scura dell'uniforme;

calzature: scarpe basse, modello Oxford (o Balmoral) allacciate a cinque coppie di occhielli, in pelle nera e tomaia intera nella parte anteriore; suola in cuoio naturale con protezione in gomma;

cappotto: monopetto, in lana pettinata 100%, trattamento idrorepellente, collo rever classico, quattro bottoni a vista, metallici color oro, bombati, opachi con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, spacco sul dietro, manica giro liscia senza bottoni. Sulla parte anteriore, alle falde, presenta due tasche orizzontali a scomparsa con pattina. La pattina sinistra delle tasche copre l'apertura interna per il passaggio dei pendagli della sciarpa. La lunghezza del cappotto è tale da arrivare leggermente al di sopra del ginocchio. La fodera, delle medesime caratteristiche della giacca, internamente presenta due tasche. Sul bavero rivoltato è applicato, su entrambi i lati, lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ricamato in colore oro su panno di tessuto dello stesso colore dell'uniforme. Sulle spalle sono applicate le controspalline morbide profilate con tessuto dello stesso colore dell'uniforme, per l'inserimento dei distintivi di qualifica metallici in colore oro. Le estremità libere delle controspalline presentano un'asola orizzontale a goccia, in corrispondenza della quale è presente sul cappotto un bottone in metallo colore oro, bombato, opaco, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo. È prevista una trapunta interna non autoportante dotata di due tasche interne;

impermeabile: in tessuto tecnico impermeabile e traspirante, con trattamento idrorepellente esterno, membrana impermeabile traspirante, collo a camicia, chiuso con cinque bottoni (compreso quello al colletto) blu in corozo o altra fibra naturale a scomparsa. Sulla parte anteriore, alle falde, presenta due tasche orizzontali a scomparsa con pattina. La pattina sinistra delle tasche copre l'apertura interna per il passaggio dei pendagli della sciarpa. Manica a giro liscia senza bottoni. È prevista una trapunta interna non autoportante dotata di due tasche interne. La lunghezza dell'impermeabile è tale da arrivare leggermente al di sopra del ginocchio. La fodera, delle medesime caratteristiche della giacca, internamente presenta due tasche. Sul collo è applicato, su entrambi i lati, lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ricamato in colore oro su panno di tessuto dello stesso colore dell'uniforme. Sulle spalle sono applicate le controspalline morbide profilate con tessuto dello stesso colore dell'uniforme, per l'inserimento dei distintivi di qualifica metallici in colore oro. Le estremità libere delle controspalline presentano un'asola orizzontale a goccia, in corrispondenza della quale è presente sull'impermeabile un bottone in metallo colore oro, bombato, opaco, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo;

alamari: come rappresentato nella tabella D nell'allegato al presente decreto;

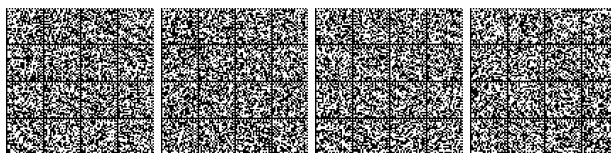
guanti: in pelle nera liscia.

UNIFORME ORDINARIA MASCHILE

Uniforme Ordinaria

Uniforme Ordinaria
con Sciarpa

Uniforme Ordinaria con Cappotto

Uniforme Ordinaria
con Impermeabile

II. UNIFORME FEMMINILE

L'uniforme femminile è di colore blu ed è costituita da:

copricapo: berretto in lana pettinata 100 % tipo NATO, composto da una parte superiore, una fascia perimetrale ed una tesa ripiegata ai lati. Internamente è foderato con la stessa fodera della giacca. Il berretto è munito, lungo la fascia circolare, di una sovrafascia damascata di colore nero, con filettatura di colore rosso amaranto e di un soggolo che si differenzia secondo la qualifica, fermato con due bottoni in metallo colore oro, lucidi, bombati, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo. Sulla parte centrale reca un fregio, ricamato in colore oro, distinto secondo la qualifica;

giacca: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

pantalone: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

gonna: dello stesso tessuto della giacca, confezionata dritta, di lunghezza appena al disotto del ginocchio con una cinta in tessuto fermata da un bottone e relativa asola sul dietro. Alla cintura sono applicati sei passanti e sul davanti una linguetta fermata con un bottone. Nella parte posteriore, al centro, sul fondo della gonna è presente uno spacco con i lembi del tessuto sovrapposti, di cui il superiore in doppio tessuto. È rifinita internamente con una fodera dello stesso colore dell'uniforme;

camicia: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

cravatta: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura femminile;

cintura: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura femminile;

collant: trasparente, colore naturale, opaco;

calze: medesime caratteristiche della versione maschile;

calzature: modello decolleté a punta tonda, pianta larga, in pelle nera con tacco largo e di media altezza (5-6 cm), suola in cuoio naturale con protezione in gomma;

cappotto: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

impermeabile: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzato con modellatura femminile;

alamari: medesime caratteristiche della versione maschile;

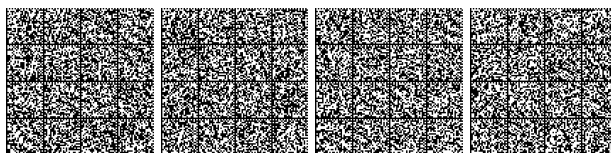
guanti: medesime caratteristiche della versione maschile.

UNIFORME ORDINARIA FEMMINILE

Uniforme Ordinaria

Uniforme Ordinaria
con Sciarpa

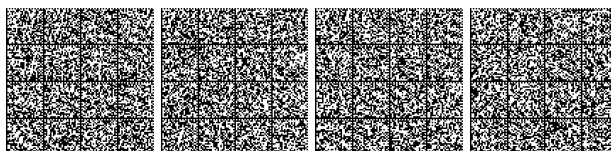
Uniforme Ordinaria

Uniforme Ordinaria
con Sciarpa

UNIFORME FEMMINILE

Uniforme Ordinaria
con Cappotto

Uniforme Ordinaria
con Cappotto

Uniforme Ordinaria
con Impermeabile

Uniforme Ordinaria
con Impermeabile

TAB. B - CARATTERISTICHE DELLE UNIFORMI ORDINARIA E STORICA DEL PERSONALE APPARTENENTE ALLA BANDA MUSICALE DEL CORPO NAZIONALE DEI VIGILI DEL FUOCO

TAB. B.1 - CARATTERISTICHE DELL'UNIFORME ORDINARIA

I. UNIFORME MASCHILE

L'uniforme maschile è di colore blu ed è costituita da:

copricapo: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

giacca: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli. Sulla manica sinistra, sotto la spalla, è cucito il distintivo a scudetto del ruolo di rappresentanza Banda Musicale;

pantalone: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

camicia: per i servizi invernali la camicia presenta le medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli. Per i servizi estivi presenta manica corta in cotone bianco, pettorina e colletto morbido italiano. Sul colletto è posto lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in metallo smaltato. I bottoni sono in madreperla. Sulle spalle sono presenti i porta tubolari. Sulla parte anteriore, su entrambi i lati, è applicata una tasca dello stesso tessuto, di forma arrotondata al fondo, rifinita con doppio tessuto nella parte superiore con forma a «V»;

cravatta: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

cintura: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

calze: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

calzature: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

cappotto: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

impermeabile: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

alamari: medesime caratteristiche previste per gli altri ruoli;

guanti: per il Maestro Direttore sono di cotone bianco;

borsello: in pelle nera con lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco nella parte frontale, da indossare a partire dalla spalla destra;

cordellina: di colore oro per il Maestro Direttore, di colore oro e rosso amaranto per gli Orchestrali; i pendagli sono di colore oro. La cordellina è applicata sulla spallina destra con abbottonatura sul primo bottone della giacca.

II. UNIFORME FEMMINILE

L'uniforme femminile è di colore blu ed è costituita da:

copricapo: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

giacca: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli. Sulla manica sinistra, sotto la spalla, è cucito il distintivo a scudetto del ruolo di rappresentanza Banda Musicale;

pantalone: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

camicia: per i servizi invernali medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli; per i servizi estivi medesime caratteristiche della versione maschile, con modellatura ed abbottonatura femminile;

cravatta: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

cintura: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

calze: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

calzature: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli con tacco di circa 3-4 cm. Per le manifestazioni e le sfilate sono previste le scarpe modello Oxford (o Balmoral)

con modellatura femminile, con tacco di 3-4 cm. In entrambi i casi le suole sono in cuoio naturale con protezione in gomma;

cappotto: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

impermeabile: medesime caratteristiche previste per la versione femminile degli altri ruoli;

alamari: medesime caratteristiche previste gli altri ruoli;

guanti: medesime caratteristiche della versione maschile;

borsello: medesime caratteristiche della versione maschile;

cordellina: medesime caratteristiche della versione maschile.

TAB. B.2 - CARATTERISTICHE DELL'UNIFORME STORICA

L'uniforme è di colore blu ed è costituita da:

copricapo: chepì, nello stesso tessuto della giacca, con filettatura rosso amaranto. Ha foggia leggermente tronco-conica, posteriormente bombata, ed è alto circa cm 12. La visiera è piatta, in finta pelle di vernice nera ed ha una larghezza di circa cm 5. Ha una coccarda con un diametro di circa cm 9 e fiamma in canutiglia dorata con altezza di circa cm 5. Il Maestro Direttore ha una treccia dorata realizzata a quattro capi e cordoncino con ghianda, fissata con bottoncini laterali, in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, che scende verso la visiera e la attraversa da sinistra a destra. Gli Orchestrali hanno una treccia piatta con otto cordini accoppiati color oro e rosso amaranto, fissata con bottoncini in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, che scende verso la visiera e la attraversa da sinistra a destra. Posteriormente è munito di cordoncino con ghianda. Il Maestro Direttore ha un pennacchio bianco alto circa cm 18 con un diametro di circa cm 12, su supporto ovale metallico. Gli Orchestrali hanno un pennacchio rosso amaranto alto circa cm 8 con un diametro di circa cm 8, su supporto ovale metallico. Nella parte superiore del chepì è apposto il distintivo di qualifica;

giacca: a due petti in «rasatello Gala» tagliata diritta sul davanti e con dodici bottoni in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, tagliata sul dietro con uno spacco con sei bottoncini in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, applicati sul lembo di giacca sovrapposto. Le maniche sono munite di paramani rosso amaranto, guarniti con quattro bottoncini in metallo colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, cuciti al di sopra del risvolto della manica. Il collo è del tipo a giro rovesciato (goletta), in panno rosso amaranto avente altezza di circa cm 4 con due gangherini di aggancio al centro. È guarnito con gli alamari da giacca dell'uniforme storica. Sulle spalle sono predisposti gli agganci, in tessuto analogo a quello della giacca, nei quali inserire le spalline metalliche. Sulle maniche della giacca sono applicati, appena sopra i paramani di color rosso amaranto, i distintivi di qualifica. Per il Maestro Direttore è previsto inoltre un ricamo a fiore in galloncino dorato dello spessore di circa mm 7 e lunghezza di cm 25 da applicare sulle maniche sopra i distintivi. L'abbottonatura della giacca è distinta tra versione maschile e femminile;

pantalone: dello stesso tessuto della giacca, senza risvolto inferiore e con pence sul davanti. Sul davanti reca due tasche verticali a scomparsa e sulla parte posteriore due tasche orizzontali, con pattina di chiusura tagliata a «V» rovesciata, chiuse con asole e bottoni. Alla cintura sono applicati sei passanti e, sul davanti, una linguetta fermata con un bottone. La chiusura del pantalone, posta sul davanti, è composta di un bottone nella parte interna, un gancio metallico per pantaloni nella parte centrale e quattro bottoni posti verticalmente al di sotto del gancio. Su entrambi i lati esterni del pantalone, lungo la cucitura ed a partire al di sotto della tasca verticale, reca una banda color rosso amaranto di cm 6 per il Maestro Direttore e di cm 3 per gli Orchestrali. Tutti i bottoni sono in corozo o altro materiale naturale. L'abbottonatura del pantalone è distinta tra versione maschile e femminile;

camicia: in cotone sanforizzato bianco, con collo alto alla coreana aperto, presenta sei bottoni bianchi in madreperla a quattro fori per la chiusura. Per il personale femminile è leggermente sfiancata, ripresa sul davanti. L'abbottonatura della camicia è distinta tra versione maschile e femminile;

cintura: in tessuto di colore nero, con fibbia e passante terminale in metallo colore oro come i bottoni dell'uniforme, riportante lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo;

calze: lunghe, in cotone pettinato, di colore blu con tonalità più scura dell'uniforme;

calzature: stivaletto nero in pelle lucida, con chiusura lampo laterale interna al gambaletto e suola in cuoio con protezione in gomma. Il tacco maschile è alto circa cm 2,5 mentre quello femminile è di circa cm 4;

alamari: come rappresentato nella tabella D nell'allegato al presente decreto;

guanti: per il Maestro Direttore in cotone bianco;

mantella: in lana pettinata al 100% dello stesso colore della giacca, con collo rovesciato in velluto ed un bottone a clip che ne consenta la chiusura. La parte anteriore si chiude attraverso due mascheroni in metallo colore oro, raffiguranti lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco che si agganciano tramite una catenella lunga circa cm 12. Le due aperture sono internamente foderate in panno color rosso amaranto largo circa cm 20. Sul collo è riportato lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco ricamato in filo dorato. La mantella internamente è foderata in raso blu che scende dalle spalle per circa cm 50;

spalline: sono realizzate in ottone con finitura dorata di diversa foggia e dimensione:

per il Maestro Direttore la larghezza è di circa cm 10,5 e la lunghezza di circa cm 16,5. La piastra presenta due cerchi in rilievo segmentato a semiluna con corpo a squame. La frangia è in fili di metallo dorato del diametro di circa mm 3 e lunghezza di circa cm 10;

per gli Orchestrali la larghezza è di circa cm 10 e la lunghezza di circa cm 14. La piastra presenta una semiluna e corpo a squame. La frangia è in fili di metallo dorato e color rosso amaranto del diametro di circa mm 3 e lunghezza di circa cm 10;

cordellina: di colore oro per il Maestro Direttore, di colore oro e rosso amaranto per gli Orchestrali; i pendagli sono di colore oro. La cordellina è applicata sulla spallina destra con abbottonatura sul secondo bottone della giacca;

bandoliera:

per il Maestro Direttore la bandoliera è dorata, ha un gallone alto circa cm 5 in filato di metallo dorato, reca in rilievo lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco. Le catenelle, i ganci e le fibbie sono interamente dorati. La giberna, di colore nero, reca sulla parte centrale della patta anteriore, il simbolo della «lira musicale» in rilievo;

per gli Orchestrali la bandoliera è dorata, ha un gallone alto circa cm 4 in filato di metallo dorato, reca in rilievo lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco. Le catenelle, i ganci e le fibbie sono interamente dorati. È completata da un cofanetto rigido, avente larghezza di cm 25 e altezza di cm 17, in materiale plastico di colore nero. Sulla parte centrale della patta anteriore reca il simbolo della «lira musicale» in rilievo.

UTILIZZO DELLA UNIFORME STORICA

L'uniforme storica della Banda Musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco è da utilizzarsi prettamente durante la parata militare per le celebrazioni del 2 giugno Festa della Repubblica, il 27 febbraio ricorrenza della nascita del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, il 4 dicembre Santa Barbara patrona del Corpo ed in particolari occasioni su disposizione del Capo del Corpo nazionale dei vigili del fuoco.

COMPOSIZIONE DELLA UNIFORME STORICA

Composizione 1 (per concerti al chiuso o all'aperto): copricapo, giacca (con medaglie o nastrini), pantalone, camicia, cintura, calze, stivaletti, spalline, cordellina, mantella (ove prevista).

Composizione 2 (per manifestazioni e sfilate): come per la composizione 1 con l'aggiunta della bandoliera.

UNIFORME STORICA

Uniforme Storica Maestro Direttore

Uniforme Storica Orchestrale

Uniforme Storica con Mantella

TAB. C - CARATTERISTICHE DELL'UNIFORME DA GALA

I. UNIFORME MASCHILE

L'uniforme da gala è nera ed è costituita da:

copricapo: medesime caratteristiche dell'uniforme ordinaria;

giacca: a doppio petto, in lana pettinata 100%, con sei bottoni, di metallo in colore oro, opaco, con lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo. Il retro-giacca è privo di spacco. La giacca è completata da alamari di dimensioni ridotte applicati sul bavero, e dai distintivi di qualifica, posti alla base inferiore delle maniche cuciti in posizione tale che il loro limite inferiore disti 10 cm dal bordo della manica. Su ciascuna spalla è applicato in tessuto un fregio da spalla, incorniciato in travetta, ricamato in canutiglia, distinto secondo qualifica. La giacca, alle falde, presenta due tasche a scomparsa, a filetto senza pattina. Le maniche, prive di apertura sul fondo, presentano tre bottoni in metallo colore oro, opachi, bombati, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco a rilievo;

pantalone: dello stesso tessuto e colore della giacca, senza pence e senza risvolto, con una lunghezza tale da coprire il collo delle scarpe;

camicia: in popeline di cotone bianco con collo italiano. Camicia bianca con sparato e colletto con punte rovesciate se gli invitati indossano la marsina (frac);

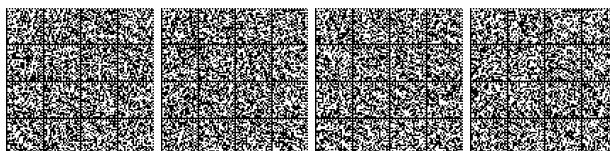
cravatta: lunga di seta nera in occasione di cerimonie dove gli invitati indossano il tight; a fiocco di seta nera in occasione di cerimonie dove gli invitati indossano la marsina (frac), lo smoking, o l'abito scuro;

guanti: in pelle bianca liscia;

calze: lunghe, in cotone pettinato, di colore nero;

calzature: medesime caratteristiche previste per l'uniforme ordinaria, in pelle nera verniciata, senza protezione in gomma;

cappotto: monopetto, in lana pettinata 100%, collo rever classico, quattro bottoni a vista, metallici colore oro, bombati, opachi, con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo, spacco sul dietro, manica a giro liscia. Sulla parte anteriore, alle falde, presenta due tasche orizzontali a scomparsa, a filetto, senza pattina. La tasca di sinistra presenta, al filetto, l'apertura interna per il passaggio dei pendagli della sciarpa. La fodera interna, di colore nero, riporta, in motivo ricorrente, lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e la scritta «Vigili del Fuoco» in colore nero, stampati o tessuti con metodo *jacquard*. Sul bavero rivoltato è applicato, su entrambi i lati, lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ricamato in filo dorato su panno di tessuto dello stesso colore dell'uniforme. Sulle spalle, è applicato un fregio, incorniciato in travetta di tessuto, ricamato in canutiglia, distinto secondo qualifica. Il cappotto è completato dai distintivi di qualifica posti alla base inferiore delle maniche ricamati in filo dorato su panno, cuciti in posizione tale che il loro limite inferiore disti 10 cm dal bordo della manica;

mantella: dello stesso tessuto e colore della giacca, con collo rovesciato ed un bottone a clip che ne consenta la chiusura. Sul collo è riportato lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco ricamato in filo colore oro su panno dello stesso colore dell'uniforme. La parte anteriore si chiude attraverso due mascheroni in metallo di colore oro raffiguranti lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco che si agganciano tramite una catenella. Le due aperture sono internamente foderate in panno color nero largo circa cm 20.

UNIFORME DA GALA MASCHILE

Uniforme da Gala

Uniforme da Gala
con Cappotto

Uniforme da Gala
con Mantella

II. UNIFORME FEMMINILE

L'uniforme da gala è nera ed è costituita da:

copricapo: medesime caratteristiche di quello previsto per l'uniforme ordinaria femminile;

giacca: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

pantalone: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

gonna: dello stesso tessuto e colore della giacca, al ginocchio per la mattina ed il pomeriggio e lunga alla caviglia per la sera. Il modello è dritto e presenta nella parte posteriore lo stesso motivo in raso del finto spacco della giacca;

camicia: in popeline di colore bianco a colletto rovesciato (tipo «smoking»). Camicia bianca con sparato e colletto con punte rovesciate se gli invitati indossano la marsina (frac);

cravatta: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura femminile;

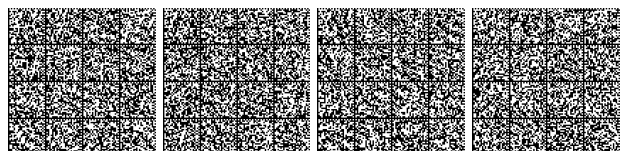
guanti: in pelle bianca liscia;

borsa: di pelle nera verniciata. Chiusura con bottone in colore oro, opaco, con fregio del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in rilievo;

collant: trasparente, colore naturale, opaco;

calzature: modello decolletè, in pelle di colore nero verniciata con tacco di cm. 7. Suola in cuoio naturale;

cappotto: medesime caratteristiche della versione maschile, realizzata con modellatura ed abbottonatura femminile;

mantella: delle medesime caratteristiche della versione maschile.

UNIFORME DA GALA FEMMINILE

Uniforme da Gala

UNIFORME DA GALA FEMMINILE

Uniforme da Gala
con Cappotto

Uniforme da Gala
con Mantella

III. COMPOSIZIONE DELL'UNIFORME DA GALA

Con l'uniforme da gala, a seconda dei capi di vestiario indossati (camicia, cravatta) e gli accessori (decorazioni, sciarpa azzurra), si ottengono tutte le «derivate», ossia l'uniforme da grande gala (cravatta, sciarpa azzurra e decorazioni), l'uniforme da sera (farfalla), l'uniforme da società (farfalla, decorazioni) e l'uniforme di gala (farfalla, sciarpa azzurra, decorazioni).

TAB. D - DISTINTIVI DI QUALIFICA ED ALTRI SEGNI DISTINTIVI

UNIFORME ORDINARIA

Copricapo

Fregi: A partire dalla qualifica di dirigente superiore fino a quella di Capo del Corpo nazionale: tre rami di alloro sormontati da una corona turrita, dietro i quali spunta una coppia di asce incrociate; al centro, fra i tre rami di alloro, è racchiuso un ovale rosso contenente la cifra "RI" (Repubblica Italiana). L'eventuale panno di supporto deve essere dello stesso colore del copricapo.

A partire dalla qualifica del ruolo delle Fiamme Rosse fino alla qualifica di primo dirigente: fiamma dorata con al centro, racchiuso all'interno di un cerchio con sfondo rosso, la cifra "RI" (Repubblica Italiana). L'eventuale panno di supporto deve essere dello stesso colore del copricapo.

Soggolo: in tessuto dorato, realizzato con cordino intrecciato a tre capi e due capi o con fettuccia piatta, con uno o più galloncini in tessuto dorato o argentato, in relazione alle qualifiche, posti sull'attaccatura della visiera e fissati a due bottoni di metallo colore oro. Per il ruolo delle Fiamme Rosse soggolo con fettuccia piatta in tessuto nero con bordatura laterale dorata; un galloncino dorato con bordatura laterale e centrale nera intrecciata.

Galloncino dorato o argentato: una o più liste verticali in tessuto dorato bordato di rosso, nero, argento o oro, in relazione alla qualifica, da applicare su ciascun lato del soggolo all'altezza delle tempie.

Distintivi di qualifica applicati sulle controspalline

Gli elementi presenti sulla controspallina sono in metallo, colore oro, con composizioni distinte per qualifica, come segue:

dalla qualifica di dirigente superiore fino a quella di Capo del Corpo nazionale: greca dorata sormontata da stelle dorate a cinque punte disposte in linea, in numero corrispondente alla qualifica;

dalla qualifica di Vicedirettore alla qualifica di primo dirigente: torre dorata sormontata da stelle dorate a cinque punte disposte in linea in numero corrispondente alla qualifica;

dalla qualifica di Vice Direttore Speciale e Vice Direttore Aggiunto alla qualifica di Direttore Coordinatore Speciale e Direttore Coordinatore: torre dorata sormontata da stelle dorate a cinque punte disposte in linea, in numero corrispondente alla qualifica; la base della torre è bordata di argento nella parte inferiore;

dalla qualifica di ispettore antincendi alla qualifica di ispettore antincendi coordinatore e dalla qualifica di orchestrale alla qualifica di Maestro Direttore: stelle dorate disposte in linea, in numero corrispondente alla qualifica;

dalla qualifica di ispettore antincendi alla qualifica di ispettore antincendi coordinatore con qualifica attribuita prima dell'entrata in vigore del decreto legislativo 6 ottobre 2018, n. 127: stelle dorate bordate argento disposte in linea, in numero corrispondente alla qualifica.

Per il ruolo delle fiamme rosse: un binario dorato.

Distintivi di qualifica applicati sulle controspalline e soggoli con galloncini per copricapo

Dirigente Generale
Capo del Corpo

Dirigente Generale

Dirigente Superiore

Primo Dirigente
con incarico di comando

Primo Dirigente

Direttore Vice Dirigente
Vicario di Dirigente

Direttore Vice Dirigente

Direttore

Vice Direttore

Direttore Coordinatore Speciale e Direttore Coordinatore

Direttore Speciale e Direttore Aggiunto

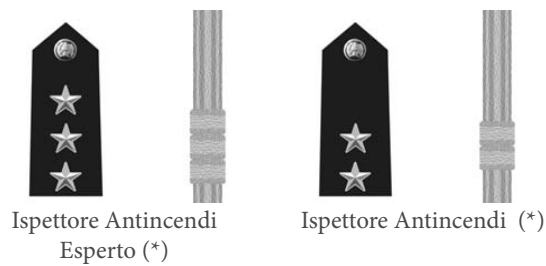
Vice Direttore Speciale e Vice Direttore Aggiunto

Ispettore Antincendi Coordinatore

Ispettore Antincendi Esperto

Ispettore Antincendi

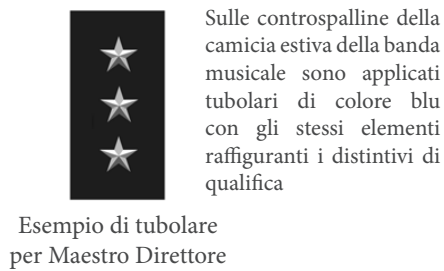
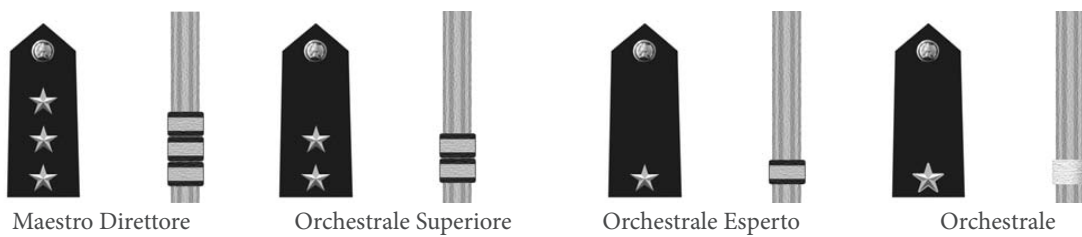
Ispettore Antincendi Esperto (*)

Ispettore Antincendi (*)

* Solo per il personale avente tale qualifica prima dell'entrata in vigore del decreto legislativo 6 ottobre 2018, n. 127

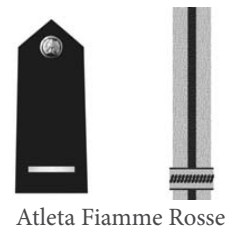
Maestro Direttore

Orchestrale Superiore

Orchestrale Esperto

Orchestrale

Sulle controspalline della camicia estiva della banda musicale sono applicati tubolari di colore blu con gli stessi elementi raffiguranti i distintivi di qualifica

Esempio di tubolare per Maestro Direttore

Atleta Fiamme Rosse

Scudetti da braccio per ruoli

Per il personale dei ruoli tecnico-professionali sono previsti, in aggiunta, segni distintivi costituiti da scudetti che individuano gli specifici ruoli (Sanitario, Logistico-Gestionale, Informatico, Tecnico-scientifico, Ginnico-sportivo, Fiamme Rosse e Banda Musicale).

Il colore di sfondo degli scudetti da braccio per i ruoli tecnico-professionali è quello previsto dal decreto ministeriale 8 luglio 2021 - Segni distintivi del personale dei ruoli tecnico-professionali e di rappresentanza del Corpo nazionale dei vigili del fuoco. Lo scudetto per il Gruppo sportivo Fiamme Rosse è quello previsto al decreto dipartimentale n. 351 del 4 dicembre 2014.

Sono realizzati con sagomatura a scudetto.

Dimensioni del supporto: larghezza 5 cm; altezza: 6 cm.

I distintivi dovranno essere posizionati sulla manica sinistra della giacca della divisa ordinaria con il bordo inferiore a cm 15 dall'attaccatura della spallina.

Sanitario

Logistico-Gestionale

Informatico

Tecnico-Scientifico

Ginnico-Sportivo

Fiamme Rosse

Banda Musicale

UNIFORME DA GALA

Copricapo

Fregi: medesime caratteristiche previste per l'uniforme ordinaria.

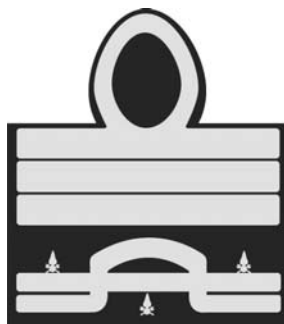
Soggolo: medesime caratteristiche previste per l'uniforme ordinaria.

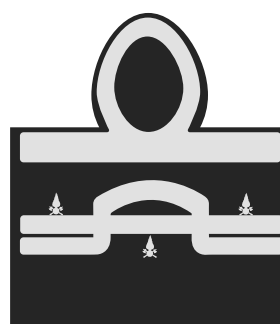
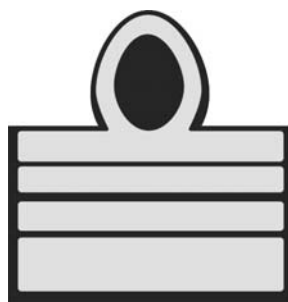
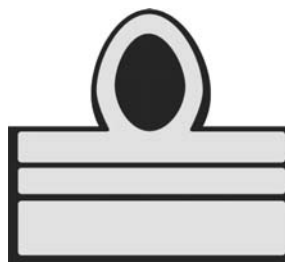
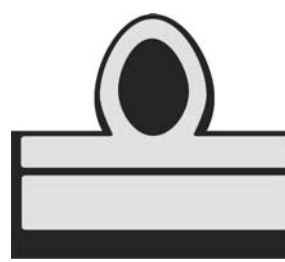
Galloncino: di medesime caratteristiche previste per l'uniforme ordinaria, privi delle bordature rosse o argentate.

Distintivi di qualifica da polso

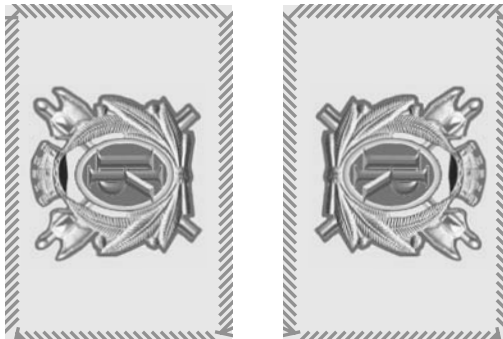
Sono ricamati in filo colore oro e applicati su panno nero.

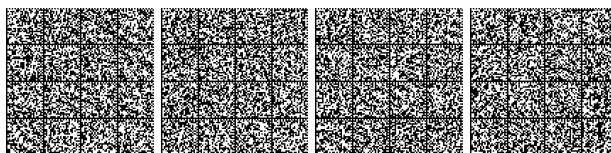
Dalla qualifica di dirigente superiore fino a quella di Capo del Corpo nazionale: greca dorata sormontata da galloni dorati in numero corrispondente alla qualifica; il gallone superiore sostiene un giro di bitta.

Dalla qualifica di Direttore alla qualifica di Primo dirigente: un gallone grande dorato sormontato da galloni più piccoli in numero corrispondente alla qualifica; il gallone superiore sostiene un giro di bitta.

Capo del Corpo

Dirigente Generale

Dirigente Superiore

Primo Dirigente

Direttore Vicedirigente
Direttore Coordinatore Speciale
Direttore Coordinatore

Direttore
Direttore Speciale
Direttore Aggiunto
Vice Direttore
Vice Direttore Speciale
Vice Direttore Aggiunto

Fregio da spalla

Sulle spalle dell'uniforme da gala sono applicati i fregi in colore oro, incorniciati in travetta con bordo perimetrale anch'esso in colore oro, ricamati in canutiglia, distinti secondo qualifica. I colori di sfondo sono in colore oro per i Dirigenti Generali e Superiori e nero per i Primi Dirigenti, Direttivi e Direttivi Speciali.

Dirigenti Generali e Superiori

Primi Dirigenti, Direttivi
e Direttivi Speciali

UNIFORME STORICA DELLA BANDA MUSICALE

Distintivi di qualifica sul copricapo (chepì)

Per il Maestro Direttore della Banda: un gallone dorato piatto (larghezza 17 mm circa) e due galloncini dorati piatti (larghezza 7 mm circa).

Per l'orchestrale superiore: due galloncini dorati piatti avente ciascuno larghezza di 5 mm circa, separati fra loro da riga nera e bordati con rifinitura nera.

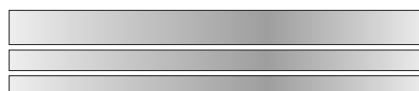
Per l'orchestrale esperto: un galloncino dorato piatto avente larghezza di 5 mm circa, bordato con rifinitura nera.

Per l'orchestrale: un galloncino argentato piatto avente larghezza di 5 mm circa, bordato con rifinitura nera.

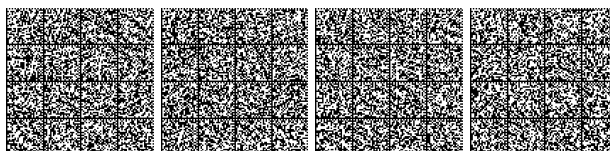
Distintivi di qualifica sulla giacca

Per il Maestro Direttore, sulle maniche, sopra i distintivi, è realizzato un ricamo a fiore in galloncino dorato dello spessore di circa 7 mm e lunghezza di circa 25 cm.

Tutti i distintivi di qualifica sono applicati sulle maniche appena i paramani color amaranto. In particolare:

Per il Maestro Direttore: un gallone dorato piatto (larghezza 17 mm circa) e due galloncini dorati (larghezza 7 mm circa), di lunghezza equivalente alla metà del giromanica.

Per l'orchestrale superiore: due galloncini dorati piatti avente ciascuno larghezza di 5 mm circa, separati fra loro da riga nera e bordati con rifinitura nera, di lunghezza equivalente alla metà del giromanica.

Per l'orchestrale esperto: un galloncino dorato piatto avente larghezza di 5 mm circa, bordato con rifinitura nera, di lunghezza equivalente alla metà del giromanica.

Per l'orchestrale: un galloncino argentato piatto avente larghezza di 5 mm circa, bordato con rifinitura nera, di lunghezza equivalente alla metà del giromanica.

MOSTREGGIATURE

Alamari da giacca per uniforme ordinaria
Consistono in una coppia di alamari in canutiglia, destro e sinistro, tra loro speculari, realizzati su un supporto di panno di colore blu come il tessuto delle uniformi, raffiguranti lo stemma stilizzato del Corpo nazionale dei vigili del fuoco sormontato da faville ricamate con filo color oro opaco e lucido, eseguito con sfumatura in rilievo e decorati da paillettes dorate. Sono applicati a partire dalla cucitura della parte superiore del bavero della giacca.

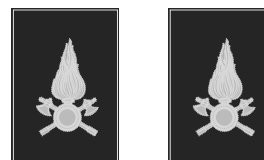
Dimensioni del supporto:
lunghezza (riferita a tg. 50): 200 mm; larghezza: 40 mm.

Alamari da giacca per uniforme storica della Banda musicale
Consistono in una coppia di mostreggiature in canutiglia, destro e sinistro, realizzati su un supporto di panno di colore rosso amaranto come il tessuto del collo dell'uniforme, lo stemma stilizzato del Corpo nazionale dei vigili del fuoco sormontato da faville ricamate con filo color oro opaco e lucido, eseguito con sfumatura in rilievo e decorati da paillettes dorate.

Dimensioni del tessuto di supporto:
lunghezza: 150 mm; larghezza: 30 mm.

Mostreggiature da cappotto e da impermeabile per uniforma ordinaria e da mantella per uniforme storica della banda musicale
Consistono in una coppia di mostreggiature in canutiglia, destro e sinistro, realizzate su un supporto di panno di colore blu come il tessuto dell'uniforme, raffiguranti lo stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, realizzate con filo color oro opaco e lucido, eseguito con sfumatura in rilievo.

Dimensioni del tessuto di supporto:
lunghezza: 45 mm; larghezza: 30 mm.

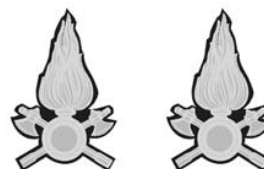
Mostreggiature per camicia estiva banda musicale
Consistono in una coppia di mostreggiature in metallo smaltato blu come il tessuto dell'uniforme con stemma del Corpo nazionale dei vigili del fuoco in oro, destro e sinistro.

Dimensioni del tessuto di supporto:
lunghezza: 45 mm; larghezza: 30 mm.

Alamari ridotti da giacca per uniforme da gala

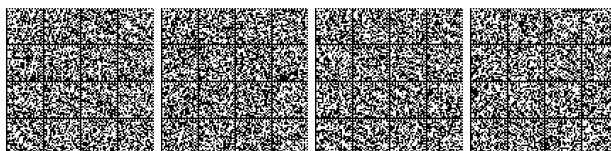
Consistono in una coppia di alamari in canutiglia, destro e sinistro, realizzati su un supporto di panno di colore nero come il tessuto dell' uniforme da gala, raffigurante lo stemma stilizzato del Corpo nazionale dei vigili del fuoco sormontato da faville ricamate con filo color oro opaco e lucido, eseguito con sfumatura in rilievo e decorati da paillettes dorate.

Dimensioni del tessuto di supporto:
lunghezza: 80 mm; larghezza: 16 mm.

Mostreggiature da mantella e da cappotto per uniforme da gala

Consistono in una coppia di mostreggiature in canutiglia, destro e sinistro, realizzate su un supporto di panno di colore nero come il tessuto delle uniformi, raffiguranti lo stemma stilizzato del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, realizzate con filo color oro opaco e lucido, eseguito con sfumatura in rilievo.

Dimensioni del tessuto di supporto:
lunghezza: 45 mm; larghezza: 30 mm.

SCIARPA AZZURRA

La sciarpa azzurra, ricamata al centro con lo stemma araldico dei Vigili del fuoco è prevista per il personale dirigente e direttivo che espleta funzioni operative. È costituita da una fascia larga cm. 8.5 le cui estremità terminano in due nappe frangiate di cordoncino di seta che scorrono in un passante a barilotto ricoperto da una reticella azzurra. Si indossa ad armacollo, dalla spalla destra, sotto la controspallina, al fianco sinistro e sotto il cappotto e l'impermeabile con le nappe che fuoriescono dall'apposita apertura praticata sotto la pattina della tasca sinistra. La lunghezza della sciarpa è tale che, portando il passante all'altezza dell'anca, la parte terminale delle frange arriva a metà della coscia. È prevista, sulla uniforme ordinaria, in particolare nelle cerimonie del 2 giugno Festa della Repubblica, della Festa dell'Unità nazionale, del 27 febbraio ricorrenza della fondazione del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, del 4 dicembre Santa Barbara patrona del Corpo e in tutte le altre occasioni previste per il personale in uniforme del Ministero dell'Interno.

TAB. E - DISPOSIZIONI GENERALI

COPRICAPO

Il berretto deve essere indossato nei luoghi aperti.
Presentazioni e visite istituzionali:
in locale chiuso viene temporaneamente depositato.
Spettacoli teatrali, cinematografici, concerti, pranzi, trattenimenti danzanti, ricevimenti:
viene temporaneamente depositato.
Cerimonie religiose:
in locale chiuso non si indossa ed è tenuto con la mano sinistra.
Cerimonie di inaugurazione di anno accademico presso Istituti militari e civili o analoghe manifestazioni:
viene temporaneamente depositato.
Manifestazioni sportive e affini:
in locale chiuso viene temporaneamente depositato.
A bordo di mezzi di servizio:
non si indossa sugli automezzi di servizio, ma è obbligatorio indossarlo al di fuori degli stessi.
Tale disposizione non va applicata nei casi di cerimonie o parate con sfilamento dei mezzi.
A bordo di automezzo privato, aereo, treno o altro mezzo pubblico interurbano:
può essere temporaneamente non indossato.
A bordo di mezzi di trasporto urbani:
si deve indossare.
In casi particolari la vestizione del copricapo potrà essere concordata tra i rappresentanti delle amministrazioni presenti all'evento.

CAPPOTTO

Si indossa nella stagione invernale.
Presentazioni e visite istituzionali:
in locale chiuso viene temporaneamente depositato;
all'aperto si indossa.
Spettacoli teatrali, cinematografici, concerti, pranzi, trattenimenti danzanti, ricevimenti:
viene temporaneamente depositato.
Cerimonie religiose:
si indossa al chiuso e all'aperto.
Cerimonie di inaugurazione di anno accademico presso Istituti militari e civili o analoghe manifestazioni:
viene temporaneamente depositato.
Nelle manifestazioni sportive e affini:
in locale chiuso viene temporaneamente depositato;
all'aperto si indossa.
A bordo di mezzi di servizio:
può non essere indossato sugli automezzi di servizio, ma è obbligatorio indossarlo al di fuori degli stessi.
A bordo di automezzo privato, aereo, treno o altro mezzo pubblico interurbano:
può essere temporaneamente non indossato.
A bordo di mezzi di trasporto urbani:
si deve indossare.

MANTELLA

Si indossa, ove prevista, nella stagione invernale. Le modalità di utilizzo sono le stesse previste per il cappotto.

GUANTI NERI

Si indossano nella stagione invernale.
Presentazioni e visite istituzionali:
in locale chiuso vengono temporaneamente depositati;
all'aperto non si indossano e sono tenuti con la mano sinistra.
Spettacoli teatrali, cinematografici, concerti, pranzi, trattenimenti danzanti, ricevimenti:
vengono temporaneamente depositati.
Cerimonie religiose:
in locale chiuso non si indossano e sono tenuti con la mano sinistra;
all'aperto vengono indossati.
Cerimonie di inaugurazione di anno accademico presso Istituti militari e civili o analoghe manifestazioni:
vengono temporaneamente depositati.
Manifestazioni sportive e affini:
in locale chiuso vengono temporaneamente depositati;
all'aperto non si indossano e sono tenuti con la mano sinistra.

A bordo di mezzi di servizio:

possono essere temporaneamente non indossati.

In automezzo privato, aereo, treno o altro mezzo pubblico interurbano e urbano:

possono essere temporaneamente non indossati.

GUANTI BIANCHI

Il loro uso è previsto nei seguenti casi:

nei servizi musicali per il Maestro Direttore;

quando si indossa l'uniforme da gala; in tal caso valgono le stesse norme comportamentali previste per i guanti neri.

DECORAZIONI

Consistono in medaglie, croci o stelle metalliche appese ad un nastro ovvero collari, fasce e placche indicanti la concessione di ricompense al valore, al merito e di anzianità, di distinzioni onorifiche e di onorificenze cavalleresche. Le decorazioni si applicano sull'uniforme ordinaria, da gala, come previsto per il personale in uniforme del Ministero dell'interno.

DECORAZIONI IN FORMATO NORMALE

Vengono indossate sulla uniforme ordinaria nelle seguenti cerimonie: Festa della Repubblica, 2 giugno; Festa dell'Unità nazionale; Ricorrenza della Fondazione del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, 27 febbraio; Santa Barbara, 4 dicembre e nelle altre occasioni previste per il personale in uniforme del Ministero dell'interno.

Le decorazioni appese ad un nastro si appongono di norma sul lato sinistro del petto, di colui che le indossa, nello spazio compreso tra il risvolto del bavero e l'attaccatura della manica disposte, al massimo, su due file scalate in altezza di mm 40. Le insegne metalliche vengono disposte in modo che ognuna si sovrapponga in parte a quella che segue immediatamente nell'ordine, senza superare la lunghezza complessiva di mm 140. Ove necessario, il numero delle insegne indossate deve essere limitato a quelle che possono essere contenute, in ordine di precedenza, nello spazio disponibile sulla giacca. Il nastro a cui è appesa l'insegna metallica della decorazione è largo mm 37 e lungo mm 50, distanza quest'ultima calcolata tra il bordo superiore del nastro e il punto di applicazione dell'anello dell'insegna. La distanza fra le due file deve essere comunque tale da lasciare scoperte le insegne metalliche della fila sottostante. Collari, fasce e placche vengono portati in tutti i casi in cui sono prescritte le insegne in formato normale o ridotto, secondo le seguenti modalità: - se insigniti di più collari si indossa soltanto quello relativo alla decorazione più importante in modo che l'insegna metallica si trovi all'altezza del nodo della cravatta; - se insigniti di più fasce si indossa soltanto quella relativa alla decorazione più importante portandola a tracolla, dalla spalla destra al fianco sinistro passandola sotto la spallina. La sciarpa azzurra, se prevista, viene indossata sopra la fascia; - le placche si indossano sulla giacca, al lato sinistro del petto, al di sotto delle decorazioni, da sinistra verso destra di chi guarda secondo l'ordine di importanza.

DECORAZIONI IN FORMATO RIDOTTO

Vengono indossate sulla uniforme da gala secondo l'ordine e le prescrizioni stabilite dalla normativa vigente per il personale in uniforme del Ministero dell'interno.

NASTRINI RAPPRESENTANTI LE DECORAZIONI

Sulla uniforme ordinaria, si applicano nastrini che riproducono i colori del nastro della decorazione e che la rappresentano. Il nastrino ha dimensioni di mm 37 x 10. I nastrini si portano al lato sinistro del petto al di sopra del taschino della giacca tra il risvolto del bavero e l'attaccatura della manica. In caso di più nastrini essi vanno posizionati su più righe orizzontali di tre fino ad un massimo quattro nastrini se sono molti. Le righe successive alla prima devono essere complete e la prima, se di numero inferiore, deve essere centrata rispetto alle sottostanti, secondo l'ordine e le prescrizioni stabilite dalla normativa vigente per il personale in uniforme del Ministero dell'interno.

NASTRINI IN FORMATO RIDOTTO

Vengono indossati sulla uniforme da gala secondo l'ordine e le prescrizioni stabilite dalla normativa vigente per il personale in uniforme del Ministero dell'interno.

CATEGORIE DI DECORAZIONI

Le decorazioni sono applicate nel seguente ordine:

1. ordini cavallereschi (Ordine al merito della Repubblica italiana, Ordine al merito del lavoro, ecc..);

2. distinzioni al valore (es. militare, civile, ecc.);

3. distinzioni di merito (es. civile, militare, dei dicasteri, ecc.);

4. distinzioni commemorative (partecipazione a campagne, ecc.);

5. distinzioni di servizio (di anzianità, di carriera, ecc.);

6. distinzioni d'onore (di appartenenza a organismi benemeriti).

Il personale si può fregiare delle decorazioni e dei relativi nastrini sulle citate uniformi, solo se è stata concessa la relativa onorificenza ed è stato attribuito il diploma attestante la concessione. Essendo insigniti di più gradi della stessa decorazione si indossa soltanto l'insegna relativa al grado più alto.

24A06196

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 11 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Easy Logica società cooperativa», in Piacenza, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte Prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

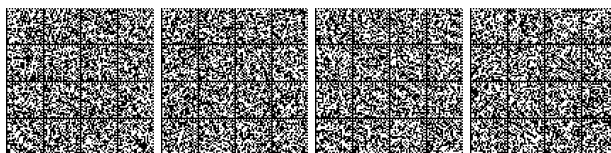
Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale dell'8 marzo 2013 n. 104/2013, con il quale la società cooperativa «Easy Logistica società cooperativa», con sede in Piacenza (PC) (codice fiscale 06673140965), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Stefano Lottici ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota dell'8 luglio 2022, con la quale è stato comunicato il decesso del citato commissario liquidatore, avvenuto in data 7 febbraio 2022;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione del dott. Stefano Lottici dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Vista la terna di professionisti che l'Associazione generale cooperative italiane, Associazione generale cooperative italiane, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9, della legge 17 luglio 1975, n. 400, in data 20 febbraio 2024;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 4 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione del dott. Stefano Lottici, deceduto, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Easy Logistica società cooperativa», con sede in Piacenza (PC) (codice fiscale 06673140965), il dott. Stefano Marchesano, nato a Medicina (BO) il 12 febbraio 1978 (codice fiscale MRCSFN78B12F083G), ivi domiciliato in via Ignazio Cuscini n. 27A.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06214

DECRETO 13 novembre 2024.

Liquidazione coatta amministrativa della «Terra società cooperativa agricola sociale onlus - in liquidazione», in Fermignano e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società «Terra società cooperativa agricola sociale onlus - in liquidazione» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Vista la nota del 10 giugno 2022, con cui l'associazione di rappresentanza ha segnalato l'urgenza dell'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio al 31 dicembre 2022, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo circolante di euro 66.598,00, si riscontrano debiti esigibili entro l'esercizio successivo di euro 191.285,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 96.474,00;

Considerato che il grado di insolvenza è rilevabile, altresì, dal mancato pagamento di mensilità stipendiali e TFR, dall'omesso versamento di contributi previdenziali e ritenute erariali, da debiti verso fornitori e banche per mutui, nonché da un decreto ingiuntivo;

Considerato che in data 13 giugno 2022 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente la propria rinuncia alla presentazione di osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 4 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Terra società cooperativa agricola sociale onlus - in liquidazione», con sede in Fermignano (PU) (codice fiscale 02572310411) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore l'avv. Fabrizio Maranesi, nato a San Benedetto del Tronto (AP) il 1° giugno 1975 (codice fiscale MRNFRZ75H01H769B), ivi domiciliato in via Cola di Rienzo n. 19.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06254

DECRETO 13 novembre 2024.

Liquidazione coatta amministrativa della «Progetto Vita - società cooperativa sociale», in Modugno e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società «Progetto Vita - società cooperativa sociale» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Vista la nota del 15 febbraio 2023, con cui l'associazione di rappresentanza ha segnalato l'urgenza dell'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa per la presenza di decreto ingiuntivo, atto di precetto e istanza di apertura di liquidazione giudiziale pendente presso il Tribunale di Bari;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio al 31 dicembre 2023, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 1.250.364,00, si riscontra una massa debitoria di euro 1.702.789,00 ed un patrimonio netto negativo di euro -530.227,00;

Considerato che in data 16 febbraio 2023 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente la propria rinuncia alla presentazione di osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'Associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione

del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)*, della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)*, della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 25 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)*, punto (i) e *g)*, della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Progetto Vita - società cooperativa sociale», con sede in Modugno (BA) (codice fiscale 07529380722), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Anna Marra, nata a Galatone (LE) il 27 settembre 1959 (codice fiscale MRR NNA 59P67 D863D), domiciliata in Bari (BA), via Bruno Zaccaro n. 17/19.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06255

DECRETO 13 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «San Giorgio Edilizia popolare economica società cooperativa a r.l.», in Brindisi, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visti gli articoli 37 e 199 del regio decreto n. 267/1942;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

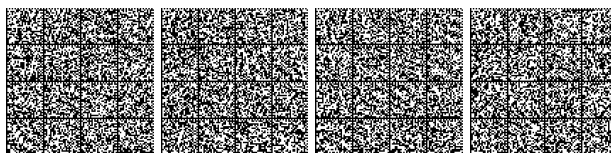
Visti in particolare gli articoli 7 e 21-*quinquies* della citata legge 7 agosto 1990, n. 241;

Visto il decreto ministeriale del 27 ottobre 2016, n. 383/2016, con il quale la società cooperativa «San Giorgio Edilizia popolare economica società cooperativa a r.l.», con sede in Brindisi (codice fiscale 01865310740) è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Gianluca Alparone ne è stato nominato commissario liquidatore;

Visto il decreto ministeriale del 16 gennaio 2018, n. 38/2018, con il quale il dott. Daniele Donativi è stato nominato commissario liquidatore della procedura in argomento, in sostituzione del dott. Gianluca Alparone, rinunciatario;

Vista la nota del 31 marzo 2023, con la quale questa autorità di vigilanza ha diffidato il commissario a depositare le relazioni semestrali mancanti e svolgere gli adempimenti obbligatori;

Vista la protratta inerzia del commissario, che non ha provveduto al deposito delle relazioni semestrali *ex* art. 205 l.f. mancanti e alla predisposizione dello stato passivo, né a riscontrare la diffida succitata;

Tenuto conto che nella fattispecie, sussistendo evidenti e motivate ragioni di pubblico interesse, si è provveduto ai sensi dell'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, a dare comunicazione dell'avvio del procedimento di revoca all'interessato con nota ministeriale prot. n. 0196991 del 13 giugno 2023, in applicazione dell'art. 21-*quinquies*, secondo comma, della legge n. 241/1990;

Considerato che con nota del 23 giugno 2023 il commissario liquidatore ha preso atto dell'avvio del procedimento di revoca senza fare alcuna osservazione;

Ritenuto necessario provvedere alla revoca del dott. Daniele Donativi dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa ed alla contestuale sostituzione dello stesso;

Vista la terna di professionisti che la Confederazione cooperative italiane, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 25 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. Per le gravi motivazioni indicate in premessa, ai sensi dell'art. 21-*quinquies* della legge n. 241/1990, il dott. Daniele Donativi è revocato dall'incarico di commissario liquidatore della società cooperativa «San Giorgio Edilizia popolare economica società cooperativa a r.l.», con sede in Brindisi (BR) (codice fiscale 01865310740).

2. In sostituzione del dott. Daniele Donativi, revocato, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore della società cooperativa in premessa la dott.ssa Elisabetta Cassizzi, nata a Bari (BA) il 15 ottobre 1976 (codice fiscale CSSLBT76R55A662K), ivi domiciliata in via J. F. Kennedy n. 72.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06256

DECRETO 13 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Cooperativa sociale SS. Pietro e Paolo» - Onlus, in Lamezia Terme, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale del 31 ottobre 2013 n. 550/2013, con il quale la società cooperativa «Cooperativa sociale SS. Pietro e Paolo» - Onlus, con sede in Lamezia Terme (CZ) (codice fiscale 01605490794), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Natale Viteritti ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 11 aprile 2023, con la quale il citato commissario liquidatore si è dimesso dall'incarico conferitogli;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione del dott. Natale Viteritti dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Vista la terna di professionisti che la Confederazione cooperative italiane, Associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per

complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 25 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione del dott. Natale Viteritti, dimissionario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Cooperativa sociale SS. Pietro e Paolo» - Onlus, con sede in Lamezia Terme (CZ) (codice fiscale 01605490794), il dott. Emilio Pisani, nato a Crotone (KR) il 15 marzo 1975 (codice fiscale PSNMLE75C15D122I), ivi domiciliato in via Firenze n. 65.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06257

DECRETO 13 novembre 2024.

Liquidazione coatta amministrativa della «Xenia cooperativa sociale», in Salsomaggiore Terme e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Lega nazionale delle cooperative italiane ha chiesto che la società «Xenia cooperativa sociale» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio al 31 dicembre 2022, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo circolante di euro 40.000,00, si riscontrano debiti esigibili entro l'esercizio successivo di euro 166.083,00 ed un patrimonio netto negativo di euro -125.020,00;

Considerato che il grado di insolvenza è rilevabile, altresì, dal mancato pagamento di mensilità stipendiali e dalla presenza di debiti tributari e previdenziali;

Considerato che in data 24 aprile 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati, che non hanno formulato osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'Associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)*, della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 apri-

le 2024, di cui al punto 1, lettera *f)*, della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 25 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)*, punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Xenia cooperativa sociale», con sede in Salsomaggiore Terme (PR) (codice fiscale 02851980348), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Claudio Trenti, nato a Modena (MO) il 13 maggio 1959 (codice fiscale TRN CLD 59E13 F257B), ivi domiciliato in corso Canalgrande n. 17.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 13 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06258

DECRETO 15 novembre 2024.

Scioglimento della «Domicilia società cooperativa sociale», in Velletri e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
SERVIZI DI VIGILANZA

Visto l'art. 45, comma 1 della Costituzione;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1 della legge n. 400/1975;

Visto il decreto legislativo del 12 gennaio 2019, n. 14, e successive integrazioni e modifiche;

Visto l'art. 28, comma 1, lettera *a)* del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni ed integrazioni (Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59) che radica nel «Ministero delle imprese e del made in Italy» la funzione di vigilanza ordinaria e straordinaria sulle cooperative;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto 17 gennaio 2007 del Ministro dello sviluppo economico, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 6 aprile 2007, n. 81, concernente la rideterminazione dell'importo minimo di bilancio per la nomina del commissario liquidatore negli scioglimenti per atto d'autorità di società cooperative, ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 2 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero dello sviluppo economico assume la denominazione di Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visti i decreti del Presidente del Consiglio dei ministri del 30 ottobre 2023, n. 173 e n. 174, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con i quali sono stati adottati, rispettivamente, il «Regolamento di organizzazione degli uffici di diretta collaborazione del Ministro delle imprese e del made in Italy e dell'organismo indipendente di valutazione della *performance*» e il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto ministeriale 10 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti in data 20 febbraio 2024, al n. 267, con il quale sono stati individuati gli uffici dirigenziali di livello non generale del Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visto il decreto ministeriale 11 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti in data 28 febbraio 2024, al n. 303, recante la graduazione degli uffici dirigenziali di livello non generale di questo Ministero;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri datato 29 dicembre 2023, ammesso alla registrazione della Corte dei conti il 31 gennaio 2024, n. 203, con il quale è stato conferito l'incarico di funzione dirigenziale di livello generale di direttore generale della Direzione Generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy - Dipartimento per i servizi interni, finanziari, territoriali e di vigilanza al dott. Giulio Mario Donato a decorrere dal 1° gennaio 2024;

Visto il decreto direttoriale 15 febbraio 2024, ammesso alla registrazione della Corte dei conti il 14 marzo 2024, n. 409, concernente il conferimento al dott. Federico RISI dell'incarico di direzione della Divisione V «Scioglimenti, gestioni commissariali e altri provvedimenti a effetto sanzionatorio degli enti cooperativi» della Direzione generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy del 12 maggio 2023, registrata dalla Corte dei conti il 12 giugno 2023, al n. 925, che introduce nuove norme per la nomina dei commissari liquidatori delle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative nonché di società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e dei relativi comitati di sorveglianza;

Richiamato il proprio decreto direttoriale del 30 giugno 2023 con cui, in attuazione della direttiva suddetta, vengono disciplinate la tenuta e le modalità di iscrizione presso la banca dati dei professionisti e dei soggetti in-

teressati all'attribuzione degli incarichi di commissario liquidatore, governativo e liquidatore degli enti cooperativi e di commissario liquidatore delle società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e delle altre procedure assimilate, nonché tutti i procedimenti di nomina dei professionisti e dei comitati di sorveglianza di competenza del Ministro delle imprese e del made in Italy e della Direzione generale servizi di vigilanza (già Direzione generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e sulle società), ivi comprese le nomine relative ai casi di scioglimento per atto dell'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, di gestioni commissariali ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile, di sostituzione dei liquidatori volontari ai sensi dell'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile, delle società cooperative, nonché quelle relative alle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative e delle società fiduciarie e delle società fiduciarie e di revisione con attivo patrimoniale inferiore a 50.000,00 euro;

Richiamato il proprio decreto direttoriale del 23 febbraio 2024, con il quale sono state apportate modifiche al sopra citato decreto del 30 giugno 2023;

Viste le risultanze dell'attività di vigilanza, acquisite e riferite in apposito processo verbale, il cui contenuto si abbia qui come integralmente ripetuto e trascritto, nel corso dell'ispezione straordinaria effettuata dagli ispettori incaricati da questa Direzione generale;

Considerato che, da detta azione ispettiva, risaltava l'inequivoco sussistere dei presupposti fondanti la cancellazione dall'albo nazionale, in applicazione dell'art. 12, comma 3 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220, come modificato dalla legge 27 dicembre 2017, n. 205, in quanto l'ente cooperativo rivelava, nei fatti, un'istituzione societaria priva di finalità mutualistica;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento con nota prot. n. 39798 del 12 febbraio 2024 e che, nei termini prescritti, sono pervenute osservazioni e/o controdeduzioni da parte della società, formalizzate con nota prot. n. 56501 del 29 febbraio 2024, che però non sono state ritenute idonee a mutare l'esito del provvedimento;

Preso atto del parere espresso dal Comitato centrale per le cooperative, in data 25 settembre 2024, favorevole all'adozione del provvedimento di scioglimento per atto dell'autorità, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina di commissario liquidatore;

Ravvisata l'opportunità di emanare il sopra citato provvedimento;

Considerato che il nominativo della professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore, avv. Claudia Nanni, è stato individuato, secondo quanto previsto dal decreto direttoriale 30 giugno 2023, come modificato dal decreto direttoriale 23 febbraio 2024, tenuto conto della terna segnalata dall'associazione di rappresentanza cui aderisce la cooperativa, Confcooperative, e del minor numero di incarichi attualmente in corso in qualità di commissario liquidatore;

Preso atto del riscontro positivo fornito dal citato commissario liquidatore (giusta comunicazione inviata tramite PEC del 5 novembre 2024, comprensiva del modulo di accettazione incarico, debitamente compilato, agli atti d'ufficio);

Per le finalità e le motivazioni descritte in premessa che qui si intendono integralmente richiamate;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Domicilia Società cooperativa sociale», con sede in via Ariana n. 12 - 00049 Velletri (RM) - codice fiscale 13829611006, è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore l'avv. Claudia Nanni, nata a Forlì (FC) il 4 febbraio 1974 (codice fiscale NNNCLD74B44D704V), e domiciliata in via Luigi Ridolfi n. 3/B - 47121 Forlì (FC).

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2024

Il direttore generale: DONATO

24A06212

DECRETO 15 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Kappa Uno società cooperativa edilizia a r.l.», in Margherita di Savoia, in scioglimento.

IL DIRETTORE GENERALE
SERVIZI DI VIGILANZA

Visto l'art. 45, comma 1, della Costituzione;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1 della legge n. 400/1975;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241;

Visto l'art. 28, comma 1, lettera *a)* del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni ed integrazioni (Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59) che radica nel «Ministero delle imprese e del made in Italy» la funzione di vigilanza ordinaria e straordinaria sulle cooperative;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto 17 gennaio 2007 del Ministro dello sviluppo economico, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 6 aprile 2007 n. 81, concernente la rideterminazione dell'importo minimo di bilancio per la nomina del commissario liquidatore negli scioglimenti per atto d'autorità di società cooperative, ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 2 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero dello sviluppo economico assume la denominazione di Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri datato 29 dicembre 2023, ammesso alla registrazione della Corte dei conti il 31 gennaio 2024, n. 203, con il quale è stato conferito l'incarico di funzione dirigenziale di livello generale di direttore generale della Direzione generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy - Dipartimento per i servizi interni, finanziari, territoriali e di vigilanza al dott. Giulio Mario Donato a decorrere dal 1° gennaio 2024;

Visto il decreto direttoriale 15 febbraio 2024, ammesso alla registrazione della Corte dei conti il 14 marzo 2024, n. 409, concernente il conferimento al dott. Federico Risi dell'incarico di direzione della Divisione V «Scioglimenti, gestioni commissariali e altri provvedimenti a effetto sanzionatorio degli enti cooperativi» della Direzione generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visto il decreto direttoriale del 22 maggio 2002, con il quale la società cooperativa «Kappa Uno società cooperativa edilizia a r.l.» con sede in Margherita di Savoia (BT), è stata sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile e contestualmente ne è stato nominato commissario liquidatore il dott. Silvio Fuiano;

Preso atto del decesso del dott. Silvio Fuiano, avvenuto in data 12 gennaio 2024;

Ravvisata la necessità di provvedere alla sua sostituzione nel predetto incarico;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy del 12 maggio 2023, registrata dalla Corte dei conti il 12 giugno 2023, al n. 925, che introduce nuove norme per la nomina dei commissari liquidatori delle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative nonché di società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e dei relativi comitati di sorveglianza;

Richiamato il proprio decreto direttoriale del 30 giugno 2023 con cui, in attuazione della direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy del 12 maggio 2023, vengono disciplinate la tenuta e le modalità di iscrizione presso la banca dati dei professionisti e dei soggetti interessati all'attribuzione degli incarichi di commissario liquidatore, governativo e liquidatore degli enti cooperativi e di commissario liquidatore delle società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e delle altre procedure assimilate, nonché tutti i procedimenti di nomina dei professionisti e dei comitati di sorveglianza di competenza del Ministro delle imprese e del made in Italy e della Direzione generale servizi di vigilanza (già Direzione generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e sulle società), ivi comprese le nomine relative ai casi di scioglimento per atto dell'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, di gestioni commissariali ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile, di sostituzione dei liquidatori volontari ai sensi dell'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile delle società cooperative, nonché quelle relative alle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative e delle società fiduciarie e delle società fiduciarie e di revisione con attivo patrimoniale inferiore a 50.000,00 euro;

Richiamato il proprio decreto direttoriale del 23 febbraio 2024, con il quale sono state apportate modifiche al sopra citato decreto del 30 giugno 2023;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore, avv. Luigi Ugo Maida, è stato individuato, secondo quanto previsto dal decreto direttoriale 30 giugno 2023, come modificato dal decreto direttoriale 23 febbraio 2024, sulla base dei criteri di territorialità, complessità della procedura e di *performance* del professionista;

Preso atto del riscontro positivo fornito dal citato commissario liquidatore (giusta comunicazione inviata tramite PEC del 7 novembre 2024, comprensiva del modulo di accettazione incarico, debitamente compilato, agli atti d'ufficio);

Per le finalità e le motivazioni descritte in premessa che qui si intendono integralmente richiamate;

Decreta:

Art. 1.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, l'avv. Luigi Ugo Maida è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «Kappa Uno società cooperativa edilizia a r.l.» con sede in Margherita di Savoia (BT) - C.F. 00574280715, sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile con precedente decreto direttoriale del 22 maggio 2002, in sostituzione del dott. Silvio Fuiano, deceduto.

Art. 2.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2024

Il direttore generale: DONATO

24A06213

DECRETO 18 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Arena Rossa società cooperativa edilizia a r.l.», in Gaeta, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale del 12 ottobre 2000, con il quale la società cooperativa «Arena Rossa società cooperativa edilizia a r.l.», con sede in Gaeta (LT) (codice fiscale 01036460598), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Pasquale Nardella ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 8 luglio 2024, con la quale è stato comunicato il decesso del commissario, avvenuto in data 9 marzo 2024;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione del dott. Pasquale Nardella dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Considerato che la Direzione generale per i servizi di vigilanza ha individuato un *cluster* di cinque nominativi di professionisti proposti per l'incarico, selezionati tenuto conto, in via preliminare, dei requisiti per l'iscrizione di cui al punto 1, lettere *c)* ed *e)* e, in secondo luogo, dei criteri di cui al punto 1, lettera *g)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, in osservanza a quanto stabilito dal decreto direttoriale del 30 giugno 2023, come modificato dal decreto direttoriale del 23 febbraio 2024;

Tenuto conto che la Direzione generale per i servizi di vigilanza ha rappresentato la particolare urgenza di sostituire il commissario liquidatore deceduto in ragione della presenza di una udienza in data 19 novembre 2024 relativa al giudizio di opposizione all'approvazione del bilancio finale di liquidazione pendente presso il Tribunale di Latina al n. 3775/2020 R.G.;

Visto il punto 1), lettera *h)* della citata direttiva ministeriale del 12 maggio 2023;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione del dott. Pasquale Nardella, deceduto, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore della società cooperativa «Arena Rossa società cooperativa edilizia a r.l.», con sede in Gaeta (LT) (codice fiscale 01036460598), l'avv. Maria Virginia Perazzoli, nata a Ripatransone (AP) il 9 settembre 1956 (codice fiscale PRZMVR56P49H321P), domiciliata in Roma - via Franco Lucchini n. 33.

Art. 2.

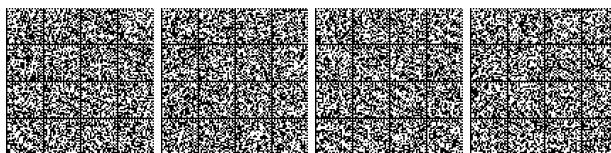
1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 18 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06215

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

UNIVERSITÀ GUGLIELMO MARCONI DI ROMA

DECRETO RETTORALE 21 novembre 2024.

Modifica dello statuto.

IL RETTORE

Vista la legge 9 maggio 1989, n. 168 ed in particolare l'art. 6 in base al quale le università sono dotate di autonomia regolamentare;

Vista la legge 29 luglio 1991, n. 243 recante disposizioni in materia di università non statali legalmente riconosciute;

Visto il d.i. 17 aprile 2003 riguardante i criteri e le procedure per l'accreditamento delle università telematiche;

Visto il decreto ministeriale 1° marzo 2004, pubblicato sul Supplemento ordinario n. 48 alla *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 65 del 18 marzo 2004, con il quale, nel rispetto delle procedure previste dal d.i. 17 aprile 2003, è stato istituito questo Ateneo ed approvato il relativo statuto;

Richiamate le modifiche apportate al suddetto statuto;

Richiamato lo statuto vigente, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 25 del 31 gennaio 2024;

Vista la legge 30 dicembre 2010, n. 240, recante «Norme in materia di organizzazione delle università, di personale accademico e reclutamento, nonché delega al Governo per incentivare la qualità e l'efficienza del sistema universitario»;

Richiamata la delibera del 17 ottobre 2024 con cui il senato accademico ha espresso parere favorevole alle proposte di modifica dello statuto vigente da sottoporre al consiglio di amministrazione per la definitiva approvazione;

Richiamata la delibera del 5 novembre 2024 con cui il consiglio di amministrazione, preso atto del parere favorevole espresso in via consultiva dal senato accademico, ha approvato in via definitiva le suddette proposte di modifica dello statuto vigente e disposto l'inoltro del nuovo testo al Ministero dell'università e della ricerca, per il controllo di legittimità e di merito di cui all'art. 6, comma 9, della legge 9 maggio 1989, n. 168;

Richiamata la nota prot. n. 16057 - del 18 novembre 2024 con cui la Direzione generale delle istituzioni della formazione superiore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 6, comma 9, della legge 9 maggio 1989, n. 168, ha comunicato di non avere osservazioni da formulare in merito alle modifiche statutarie proposte dall'Ateneo, rilasciando il proprio nulla osta alla pubblicazione dello statuto nella *Gazzetta Ufficiale*;

Preso atto della conseguente necessità di provvedere alla emanazione del nuovo statuto di Ateneo e alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale;

Valutato ogni altro elemento opportuno;

Decreta:

Art. 1.

È approvato il nuovo statuto dell'Università degli studi «Guglielmo Marconi» - Telematica - secondo il testo allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento.

Art. 2.

Lo statuto di cui all'art. 1 entra in vigore contestualmente alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

Il presente decreto è acquisito alla raccolta interna di questa amministrazione ed inviato al Ministero della giustizia per la prevista pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 novembre 2024

Il rettore: ABATE

ALLEGATO

ALLEGATO AL DECRETO RETTORALE 21 NOVEMBRE 2024, N. 1

STATUTO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI «GUGLIELMO MARCONI» - TELEMATICA

Sommario

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERAI

Art. 1.
Natura e finalità

1. È istituita l'Università degli studi «Guglielmo Marconi» - Telematica -, di seguito denominata Università, con sede centrale in Roma.

2. L'Università nasce con la finalità specifica di dare completa attuazione a quanto affermato dall'art. 27 della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo in materia di istruzione del 10 dicembre 1948 e dall'art. 34 della Costituzione italiana che garantisce a tutti i cittadini il diritto a ricevere quell'istruzione che contribuisca alla formazione dell'individuo ponendo tutti i capaci e meritevoli in condizioni di svolgere un ruolo utile nella società, di sviluppare la loro personalità e il rispetto per i diritti degli uomini e per le libertà fondamentali.

3. Per il perseguimento di tali obiettivi, l'Università, ai sensi dell'art. 26 della legge 27 dicembre 2002, n. 289 e del decreto interministeriale 17 aprile 2003, ha il compito primario di svolgere, oltre all'attività di ricerca e di studio, attività di formazione mediante l'utilizzo delle metodologie della formazione a distanza anche in modalità *blended*. A tale fine l'Università adotta ogni idonea iniziativa, anche di carattere logistico, per rendere accessibili agli studenti i propri corsi di studio e per favorire l'inserimento dei giovani nel mercato del lavoro e lo sviluppo professionale dei lavoratori.

4. L'Università appartiene alla categoria delle istituzioni previste dall'art. 1, n. 2 del testo unico delle leggi sull'istruzione superiore approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592, ed è dotata di personalità giuridica privata.

5. L'Università è autonoma ai sensi dell'art. 33 della Costituzione e pertanto gode di autonomia didattica, organizzativa, amministrativa e disciplinare in conformità alle leggi ed ai regolamenti generali e speciali sull'ordinamento universitario e nei limiti del presente statuto.

Art. 2.
Modalità e strumenti

1. L'Università è promossa e sostenuta dalla «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.», con sede in Roma, codice fiscale e partita iva 17824521003, che ne definisce le linee guida strategiche assicurandone il funzionamento, lo sviluppo e, quindi, il perseguimento dei fini istituzionali.

2. Allo sviluppo dell'Università potranno altresì concorrere soggetti pubblici e privati interessati a sostenere l'impegno dei promotori.

3. Al mantenimento dell'Università sono altresì destinate tasse, contributi e diritti versati dagli studenti nonché tutti i beni ed i fondi che ad essa saranno conferiti, a qualunque titolo.

4. Per il perseguimento dei propri scopi istituzionali, l'Università svolge attività didattiche e sviluppa la ricerca e la terza missione, nonché attività a queste collegate, anche con la collaborazione e il supporto di soggetti sia pubblici che privati, italiani e stranieri.

5. Per assicurare il costante miglioramento dei propri livelli qualitativi e l'ottimale gestione delle risorse disponibili, l'Università procede alla sistematica valutazione delle attività scientifiche, didattiche e amministrative.

6. Per favorire il confronto su problemi connessi all'attuazione dei propri fini istituzionali, l'Università garantisce la circolazione delle informazioni all'interno e all'esterno della propria sede.

Art. 3.
Rilascio titoli

1. Nel rispetto delle finalità indicate all'art. 1, l'Università può rilasciare i titoli accademici di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e successive modificazioni ed integrazioni, al termine dei corsi di studio previsti nel regolamento didattico di Ateneo.

2. L'Università può istituire i corsi previsti dall'art. 6 della legge 19 novembre 1990, n. 341 in materia di formazione finalizzata e di servizi didattici integrativi nonché ogni altra iniziativa formativa di ogni ordine e grado che la legge attribuisce alle università.

3. In attuazione dell'art. 1, comma 15, della legge 14 gennaio 1999, n. 4, l'Università può attivare, disciplinandoli nel regolamento didattico di Ateneo, corsi di perfezionamento scientifico e di alta formazione permanente e ricorrente, successivi al conseguimento delle lauree o della laurea magistrale, alla conclusione dei quali sono rilasciati i master universitari di primo e di secondo livello.

Art. 4.
Regolamenti di Ateneo

1. Sono regolamenti di Ateneo:

a) il regolamento generale di Ateneo;

b) il regolamento didattico di Ateneo;

c) il regolamento di Ateneo per la disciplina dell'amministrazione, della finanza e della contabilità.

2. I suddetti regolamenti sono deliberati dal consiglio di amministrazione dell'Università, previo parere consultivo del senato accademico per le materie di propria competenza relativamente al regolamento generale di Ateneo e al regolamento didattico di Ateneo. Gli altri regolamenti di Ateneo, incluso il regolamento di Ateneo per la disciplina dell'amministrazione, della finanza e della contabilità, sono deliberati direttamente dal consiglio di amministrazione.

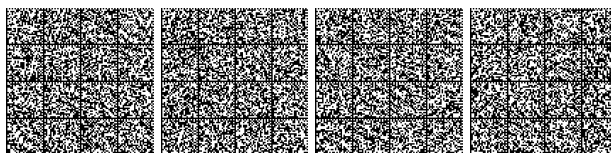
3. I regolamenti delle strutture, ove la legge o il presente statuto non li attribuisca alla competenza del senato accademico o del consiglio di amministrazione, sono approvati dalle strutture competenti e sono, in ogni caso, trasmessi al consiglio di amministrazione, il quale esercita il controllo di legittimità e di merito con le modalità di cui al regolamento generale di Ateneo.

4. Tutti i regolamenti sono di regola emanati con decreto del rettore ovvero della Direzione generale o amministrativa per le materie di rispettiva competenza.

5. I regolamenti entrano in vigore contestualmente alla loro emanazione, salvo diversa disposizione contenuta nel regolamento stesso, e vengono pubblicati sul sito dell'Ateneo.

6. La modifica dei regolamenti segue le norme e le procedure previste dal presente statuto per la loro adozione.

Art. 5.
Assicurazione della qualità di Ateneo

1. Al fine di assicurare il miglioramento continuo della qualità delle attività accademiche, l'Università adotta, così come previsto dalla normativa vigente, un sistema di assicurazione della qualità di Ateneo (AQ), che coinvolge gli organi centrali e tutto il proprio personale docente e tecnico-amministrativo. Per realizzare tale obiettivo, l'Università si avvale di un presidio della qualità di Ateneo (PQA), disciplinato da apposito regolamento, approvato dal consiglio di amministrazione.

Art. 6.

Il codice etico

1. L'Università adotta, ai sensi della normativa vigente, il codice etico. Il codice determina i valori fondamentali della comunità universitaria dei docenti, del personale tecnico-amministrativo e degli studenti; promuove il riconoscimento e il rispetto dei diritti individuali, nonché l'accettazione di doveri e responsabilità nei confronti dell'istituzione di appartenenza e detta le regole di condotta nell'ambito dell'Ateneo.

2. Il codice etico, approvato dal consiglio di amministrazione, ed emanato con decreto rettorale, contiene norme volte ad evitare ogni forma di discriminazione e di abuso, nonché a regolare i casi di conflitto di interessi o di proprietà intellettuale, individuando altresì le sanzioni per le violazioni delle suddette norme.

Art. 7.

Accordi e convenzioni

1. L'Università favorisce attività di ricerca, di consulenza professionale e di servizi a favore di terzi, sulla base di appositi contratti e convenzioni.

2. L'Università collabora con organismi nazionali e internazionali alla definizione e alla realizzazione di programmi di cooperazione scientifica e di formazione.

3. Al fine di realizzare la cooperazione internazionale, l'Università può stipulare accordi e convenzioni con università e istituzioni culturali e scientifiche di altri Paesi; a tale fine può promuovere e incoraggiare scambi internazionali di docenti, ricercatori e studenti, anche con interventi di natura economica e stabilire proprie sedi nei relativi Paesi.

TITOLO II

ORGANI DELL'UNIVERSITÀ

Capo I

ORGANI CENTRALI

Art. 8.

Organi

1. Sono organi centrali dell'Università:

a) il consiglio di amministrazione;

b) il presidente;

c) il rettore;

d) il senato accademico;

e) il nucleo di valutazione d'Ateneo;

f) il collegio dei revisori dei conti;

g) il direttore generale.

Art. 9.

Il consiglio di amministrazione - composizione

1. Il consiglio di amministrazione è composto da cinque fino ad un massimo di nove membri di cui:

a) fino a otto componenti nominati dall'ente promotore «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.»;

b) un componente, di diritto, nella persona del rettore, nominato ai sensi del successivo art. 10, comma 2, lettera *e)*, del presente statuto.

2. Il consiglio di amministrazione nomina tra le componenti di cui al comma 1, lettera *a)*, il presidente del consiglio di amministrazione dell'Università, che lo presiede e lo coordina.

3. I componenti del consiglio di amministrazione durano in carica tre anni, e comunque fino all'approvazione del bilancio consuntivo del terzo anno dalla nomina, e possono essere confermati. In caso di dimissioni, decadenza, revoca e/o sostituzione di un consigliere, il nuovo designato rimane in carica per il periodo residuo del triennio, ferma restando la possibilità di essere confermato.

4. Assiste alla seduta del c.d.a., con funzioni di segretario, il direttore generale o il direttore generale vicario, ovvero altra persona da questi delegata.

5. Il presidente può nominare un vice-presidente, che lo sostituisce nel coordinamento dell'organo in caso di assenza o di impedimento.

Art. 10.

Il consiglio di amministrazione - competenze

1. Il consiglio di amministrazione svolge attività di programmazione e di indirizzo generale dell'Università e sovrintende alla gestione amministrativa, finanziaria ed economico-patrimoniale, fatte salve le attribuzioni degli altri organi previsti dal presente statuto.

Esso esercita le proprie funzioni operando al fine di perseguire la miglior efficienza e qualità delle attività istituzionali dell'Ateneo, nel rispetto dei criteri di efficacia ed efficienza.

2. Spetta in particolare al consiglio di amministrazione:

a) determinare l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università in funzione delle finalità istituzionali;

b) decidere sulle questioni patrimoniali dell'Università e provvedere all'approvazione del bilancio di previsione e del conto consuntivo dell'Università;

c) deliberare l'attivazione o disattivazione dei Dipartimenti, dei singoli corsi di studio nonché l'afferenza dei corsi di studio ai Dipartimenti;

d) definire le aree didattico-scientifiche dell'Ateneo, intese come insiemi di settori scientifico-disciplinari culturalmente e scientificamente affini;

e) nominare il rettore, in base alla proposta dell'ente promotore «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.»;

f) designare, previa acquisizione del parere consultivo del senato accademico:

i. i direttori di Dipartimento e i vice-direttori;

ii. i coordinatori dei consigli di corso di studio;

g) designare:

i. i rappresentanti delle aree didattico-scientifiche dell'Ateneo all'interno del senato accademico;

ii. un rappresentante degli studenti e dei dottorandi all'interno del senato accademico;

h) provvedere, a maggioranza dei propri componenti, in ordine alle modifiche del presente statuto, previo parere consultivo del senato accademico per le modifiche attinenti alle materie di programmazione, coordinamento e indirizzo scientifico e didattico;

i) approvare, a maggioranza dei propri componenti, il regolamento didattico di Ateneo e il regolamento generale di Ateneo, acquisito il parere consultivo del senato accademico per la parte di competenza, nonché il regolamento di Ateneo per la disciplina dell'amministrazione, della finanza e della contabilità; provvedere alle modifiche degli stessi, acquisito sempre il parere consultivo del senato accademico per la parte di competenza, solamente in relazione ai primi due regolamenti;

j) deliberare, su proposta del senato accademico, sentiti i consigli di Dipartimento interessati, in merito alle chiamate dei professori di ruolo, alla nomina dei ricercatori e alla stipula dei contratti di insegnamento e di ricerca;

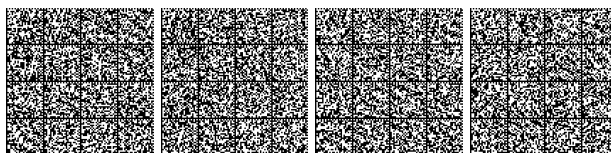
k) deliberare sulle assunzioni del personale non docente con qualifica dirigenziale;

l) approvare i regolamenti dell'Università e le relative modifiche;

m) deliberare l'attivazione di eventuali sedi decentrate, anche all'estero, nel rispetto della normativa vigente;

n) deliberare sui criteri per la determinazione delle tasse di iscrizione, dei contributi e degli eventuali esoneri;

o) deliberare sui criteri per il conferimento dei premi, borse di studio e di perfezionamento e degli assegni e contratti post-doc e di ricerca;

p) nominare i membri del nucleo di valutazione di Ateneo e approvare il regolamento di funzionamento;

q) nominare, su proposta del senato accademico, i componenti del collegio di disciplina di cui all'art. 10 della legge 30 dicembre 2010, n. 240;

r) deliberare in via definitiva in ordine ai procedimenti disciplinari conformemente al parere vincolante del collegio di disciplina;

s) approvare il piano strategico triennale, su proposta del presidente, sentiti il rettore e il direttore generale per gli ambiti di rispettiva competenza;

t) approvare il codice etico dell'Università, stabilendo le sanzioni previste per la sua violazione;

u) valutare e deliberare in merito a tutte le proposte di natura accademica e didattica presentate dal rettore, su proposta del senato accademico;

v) deliberare su ogni altro argomento di interesse dell'Università che non sia demandato ad altri organi.

3. Le deliberazioni del consiglio sono assunte a maggioranza dei presenti. In caso di parità di voti prevale il voto espresso dal presidente del consiglio di amministrazione.

4. Il consiglio di amministrazione è convocato, almeno due volte all'anno, ed ogni qualvolta il presidente ne ravvisi la necessità, ovvero su richiesta di almeno un terzo dei suoi componenti. Il consiglio di amministrazione è altresì validamente costituito, anche in assenza di convocazione, quando siano presenti tutti i componenti in carica.

5. Le riunioni del consiglio di amministrazione possono svolgersi anche in teleconferenza o videoconferenza, ovvero mediante lo scambio e l'approvazione della bozza di verbale, attraverso l'utilizzo di sistemi che assicurino comunque l'identificazione certa dei partecipanti. In tal caso, il presidente deve identificare, personalmente ed in modo certo, tutti i partecipanti collegati in teleconferenza o videoconferenza e assicurarsi che gli strumenti audiovisivi consentano agli stessi, in tempo reale, di seguire la discussione ed intervenire nella trattazione degli argomenti.

Art. 11.

Il presidente del consiglio di amministrazione

1. Il presidente del consiglio di amministrazione è l'organo esecutivo di massima rappresentanza dell'Ateneo che:

a) provvede a garantire l'adempimento delle finalità statutarie;

b) ha la rappresentanza legale dell'Università, anche in giudizio;

c) convoca e presiede le adunanze del consiglio di amministrazione e della giunta, ove costituita;

d) definisce le linee strategiche ed operative per la gestione, la crescita e lo sviluppo dell'Ateneo e propone al rettore e al direttore generale le linee guida e i tempi per la stesura delle parti di competenza del piano strategico;

e) garantisce la corretta esecuzione delle deliberazioni e dei provvedimenti del consiglio di amministrazione e della giunta, salva la competenza delle proposte del rettore, su istanza del senato accademico, in materia di didattica, di ricerca scientifica e di terza missione, che verranno valutate e deliberate dal consiglio di amministrazione;

f) ha tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione;

g) adotta, in caso di necessità e di urgenza, provvedimenti di competenza del consiglio, che verranno sottoposti alla ratifica del consiglio medesimo nella prima seduta utile.

2. In caso di assenza o di impedimento, le funzioni del presidente sono esercitate dal vice-presidente, se nominato, altrimenti dal consigliere più anziano per carica e, in caso di parità, di età.

Art. 12.

La giunta

1. Il consiglio di amministrazione, qualora ne ravvisi la funzionalità, può provvedere a costituire una giunta quale sua emanazione operativa composta dal presidente del consiglio di amministrazione, dal rettore, dal direttore generale o dal direttore generale vicario, e da uno a tre consiglieri scelti di comune accordo.

2. Possono essere invitati a partecipare alla giunta i direttori dei Dipartimenti allorché vengano trattate materie di loro specifica competenza.

3. Sulla base di specifiche deleghe del consiglio di amministrazione, la giunta delibera:

a) a norma della legislazione vigente, in merito alle chiamate dei professori di ruolo, alla nomina dei ricercatori, nonché alla stipula di contratti di insegnamento e di ricerca;

b) sulle assunzioni del personale non docente con qualifica dirigenziale;

c) sentiti i consigli di Dipartimento, sulle modalità di ammissione degli studenti ai corsi di studio;

d) sulle tasse di iscrizione, sui contributi e sugli eventuali esoneri;

e) sul conferimento dei premi, borse di studio e di perfezionamento nonché, sugli assegni e i contratti post-doc e di ricerca.

4. La giunta adotta, nei casi di necessità ed urgenza, i provvedimenti di competenza del consiglio di amministrazione, al quale gli stessi sono sottoposti per la ratifica nella prima riunione successiva.

Art. 13.

Il rettore

1. Il rettore è nominato tra i professori ordinari in servizio presso le università italiane, ai sensi dell'art. 10, comma 2, lettera *e)*, del presente statuto.

2. Il rettore dura in carica un triennio e può essere confermato per un solo ulteriore mandato, fatta salva ogni causa di cessazione anticipata del mandato prevista dalla normativa vigente.

3. Il rettore:

a) riferisce con relazione annuale al consiglio di amministrazione sull'attività scientifica e didattica dell'Università;

b) cura l'osservanza di tutte le norme in materia scientifica e didattica;

c) provvede all'esecuzione delle deliberazioni del consiglio di amministrazione in materia scientifica e didattica;

d) rappresenta l'Università nelle cerimonie e nel conferimento dei titoli accademici;

e) presiede il senato accademico;

f) elabora le proposte in ordine all'attività scientifica e didattica dell'Università da sottoporre alla vincolante deliberazione del consiglio di amministrazione;

g) adotta, in caso di necessità e di urgenza, gli atti di competenza del senato accademico, che verranno sottoposti alla ratifica del senato stesso nella prima seduta utile;

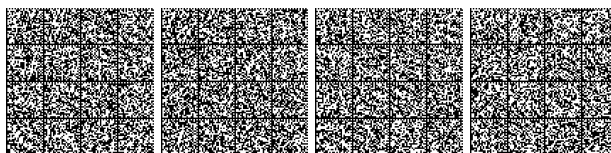
h) nomina i componenti del presidio della qualità di Ateneo individuando il presidente quale suo delegato;

i) contribuisce, per le parti di propria competenza, all'elaborazione del piano strategico triennale secondo le linee guida e i tempi indicati dal presidente del consiglio di amministrazione, sentito il senato accademico;

j) stipula accordi e convenzioni in materia scientifica e didattica con altri Atenei, enti e soggetti pubblici e privati;

k) avvia i procedimenti disciplinari relativi al personale docente per ogni fatto che possa dar luogo all'irrogazione di una sanzione più grave della censura. Entro trenta giorni dal momento della conoscenza dei fatti, trasmette gli atti al collegio di disciplina formulando motivata proposta in ordine alla conclusione del procedimento. In tutti gli altri casi, esercita l'autorità disciplinare secondo la normativa vigente;

l) esercita tutte le altre funzioni ad esso demandate dalle leggi sull'istruzione universitaria, fatte salve le competenze degli altri organi previsti dal presente statuto.

4. Il rettore può designare tra i professori di ruolo dell'Università, un pro-rettore vicario chiamato a sostituirlo in caso di impedimento o di assenza temporanea e due pro-rettori con deleghe alla didattica, e alla ricerca e/o alla terza missione, scelti anche tra i professori straordinari dell'Ateneo .

5. Il rettore può altresì conferire, oltre alle figure di cui al precedente comma 4, l'incarico ad uno o più professori di ruolo o straordinari, ovvero a ricercatori, di seguire ulteriori e particolari aspetti della gestione dell'Università rientranti tra le sue competenze.

Art. 14.

Il senato accademico

1. Il senato accademico è composto da:

a) il rettore, che lo convoca e lo presiede;

b) i direttori dei Dipartimenti;

c) i rappresentanti delle aree didattico-scientifiche dell'Ateneo;

d) un rappresentante degli studenti e dottorandi dell'Ateneo.

Le procedure per l'identificazione e la nomina da parte del consiglio di amministrazione dei componenti di cui alle lettere *c)* e *d)* sono specificate all'art. 10, comma 2, lettera *g)*, punto *i)* e *ii)*.

In caso di assenza o di impedimento del rettore, il senato accademico è presieduto dal pro-rettore vicario, se nominato. In caso di mancata nomina, ovvero di assenza o di impedimento anche del pro-rettore vicario, il senato accademico è presieduto dal componente con maggiore anzianità nella carica e, in caso di parità, di età.

2. Il senato accademico esercita tutte le attribuzioni in materia di programmazione, coordinamento e di indirizzo scientifico e didattico che gli sono assegnate dalle norme dell'ordinamento universitario e dal presente statuto.

In particolare, il senato accademico:

a) elabora le proposte in ordine all'attività scientifica e didattica dell'Università e il piano di sviluppo dei corsi di studio dell'Ateneo, da sottoporre alla vincolante deliberazione del consiglio di amministrazione;

b) propone la costituzione, modificazione e disattivazione delle strutture didattiche e di ricerca dell'Università, ad eccezione dei Dipartimenti, da sottoporre alla vincolante deliberazione del consiglio di amministrazione;

c) propone, sentiti i consigli di Dipartimento interessati, le chiamate dei professori di ruolo, la nomina dei ricercatori di ruolo nonché di quelli a tempo determinato, e la stipula dei contratti di insegnamento e di ricerca, da sottoporre alla vincolante deliberazione del consiglio di amministrazione;

d) esprime parere consultivo sulle modifiche dello statuto, del regolamento didattico di Ateneo e del regolamento generale di Ateneo in materia di programmazione, coordinamento e di indirizzo scientifico e didattico;

e) adotta il proprio regolamento interno di funzionamento da sottoporre all'approvazione del consiglio di amministrazione;

f) stabilisce la tipologia delle modalità didattiche da adottare nello svolgimento dei processi di insegnamento/apprendimento, anche attraverso forme di interazione «a distanza», per l'organizzazione delle verifiche del profitto degli studenti;

g) può contribuire, con pareri e proposte, alla definizione del Piano strategico triennale;

h) ha competenza residuale in ordine alle violazioni del codice etico che non rientrino nella competenza del collegio di disciplina. In questi casi esso decide su proposta del rettore;

i) esprime un parere consultivo al consiglio di amministrazione circa le proposte di nomina dei direttori e vice-direttori e dei Dipartimenti e dei coordinatori dei consigli di corsi di studio.

3. Alle adunanze del senato accademico partecipa il direttore generale e/o il direttore generale vicario, ovvero persona dagli stessi delegata, il quale esercita le funzioni di segretario.

4. In caso di giustificato impedimento, il direttore di Dipartimento, può delegare a partecipare alle sedute del senato accademico, il proprio vice-direttore, se nominato.

Art. 15.

Il nucleo di valutazione di Ateneo

1. L'Università adotta un sistema di valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche e di ricerca e degli interventi di sostegno al diritto allo studio. Le funzioni di valutazione sono svolte dal nucleo di valutazione di Ateneo composto da un numero di membri determinato entro i limiti e secondo i criteri stabiliti dalle norme vigenti, scelti tra soggetti di elevata qualificazione professionale, e nominati dal consiglio di amministrazione dell'Ateneo.

2. Il nucleo opera in posizione di autonomia e risponde solo ed esclusivamente agli organi accademici. Coadiuva e collabora con i suddetti organi nella valutazione generale dell'andamento dell'Ateneo, con lo scopo di migliorare l'attività di tutta l'Università, secondo le indicazioni e gli orientamenti definiti dall'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR).

3. L'Università assicura al nucleo di valutazione di Ateneo l'autonomia operativa, nonché il diritto di accesso ai dati e alle informazioni necessarie e la pubblicità e la diffusione degli atti nel rispetto della normativa e della tutela della *privacy*.

Art. 16.

Il collegio dei revisori dei conti

1. Il collegio dei revisori dei conti dell'Università è composto da tre membri effettivi e da due supplenti, scelti prevalentemente tra gli iscritti nel registro dei revisori contabili.

2. Le procedure di nomina e di funzionamento del collegio dei revisori dei conti sono stabilite nel regolamento di Ateneo per la disciplina dell'amministrazione, della finanza e della contabilità e adottato dal consiglio di amministrazione.

Art. 17.

Il direttore generale

1. Il direttore generale dell'Università è assunto con delibera del consiglio di amministrazione che ratifica la proposta del presidente della «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.» deliberata dal relativo consiglio di amministrazione, con contratto a tempo determinato di durata non superiore a cinque anni, rinnovabile, tra persone dotate di esperienza professionale e manageriale. Il contratto stesso definisce i diritti ed i doveri del direttore generale e provvede alla definizione del relativo trattamento economico anche in funzione dei risultati conseguiti.

2. Il direttore generale, per la parte di propria competenza, contribuisce all'elaborazione del piano strategico triennale secondo le linee guida e i tempi indicati dal presidente del consiglio di amministrazione.

3. Al direttore generale spetta, sulla base degli indirizzi forniti dal consiglio di amministrazione, la complessiva gestione e organizzazione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico-amministrativo.

4. Il consiglio di amministrazione può nominare un direttore generale vicario scelto tra soggetti qualificati, che sostituisce il direttore generale in caso di impedimento o di assenza, ovvero lo affianca nell'espletamento delle sue funzioni ricevendo deleghe specifiche per la trattazione di particolari tematiche.

Capo II

ALTRI ORGANI

Art. 18.

Il collegio di disciplina

1. Il collegio di disciplina, istituito ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 della legge 30 dicembre 2010, n. 240, è un organo di Ateneo competente a istruire i procedimenti disciplinari nei confronti dei professori, dei ricercatori a tempo indeterminato, dei ricercatori titolari di contratti di diritto privato a tempo determinato, e ad esprimere in merito

parere conclusivo, operando secondo il principio del giudizio tra pari e nel rispetto del principio del contraddittorio.

2. In caso di illeciti commessi dal rettore la titolarità del potere disciplinare è in capo al decano dei professori di prima fascia dell'Ateneo il quale la esercita seguendo le procedure e le modalità previste nell'apposito regolamento di Ateneo.

3. Il collegio di disciplina è composto da sette componenti effettivi di cui:

a) tre professori di prima fascia tra cui il presidente;

b) due professori di seconda fascia;

c) due ricercatori;

per ognuno dei suddetti ruoli è inoltre prevista la nomina di un supplente.

4. I tre componenti supplenti, rappresentati da un professore di prima fascia, da un professore di seconda fascia e da un ricercatore, sostituiscono i componenti effettivi, ad eccezione del presidente, in caso di loro impedimento o incompatibilità. Il presidente, in caso di impedimento o incompatibilità, viene sostituito dal decano di Ateneo dei professori di prima fascia.

5. Il collegio di disciplina è articolato in tre sezioni. La prima sezione opera nei confronti dei professori di prima fascia ed è costituita dal presidente e da due professori di prima fascia. La seconda sezione opera nei confronti dei professori di seconda fascia ed è costituita dal presidente e da due professori di seconda fascia. La terza sezione opera nei confronti dei ricercatori ed è costituita dal presidente e da due ricercatori.

6. Tutti i componenti del collegio di disciplina sono a tempo indeterminato e in regime di tempo pieno.

7. Ai fini della composizione del collegio, l'elettorato passivo è costituito dai professori di prima e seconda fascia e dai ricercatori a tempo indeterminato in servizio presso l'Ateneo, ovvero dai professori di prima e seconda fascia e dai ricercatori a tempo indeterminato in servizio presso altri Atenei.

8. L'elettorato attivo è costituito dai professori di prima e seconda fascia e dai ricercatori a tempo indeterminato in servizio presso l'Ateneo.

9. Le modalità di svolgimento della procedura elettiva e di funzionamento del collegio, sono disciplinate in apposito regolamento.

10. Le delibere del collegio sono assunte a maggioranza semplice dei componenti.

11. La partecipazione al collegio di disciplina non dà luogo a corresponsioni di compensi, emolumenti ed indennità.

TITOLO III
STRUTTURE DELL'UNIVERSITÀ

Art. 19.
Strutture per la didattica e la ricerca

1. Costituiscono strutture didattiche e di ricerca:

a) i Dipartimenti;

b) i corsi di studio.

Art. 20.
I Dipartimenti

1. I Dipartimenti sono strutture preposte alla promozione, svolgimento e coordinamento delle attività di ricerca scientifica, delle attività didattiche e formative e delle attività di terza missione, nonché delle attività rivolte all'esterno a esse correlate o accessorie.

2. L'attivazione e la disattivazione di un Dipartimento sono deliberate dal consiglio di amministrazione. Le modalità di afferenza dei docenti e di funzionamento di ciascun Dipartimento sono stabilite da apposito regolamento approvato dal consiglio di amministrazione.

3. Le attività che il Dipartimento pone in essere per il raggiungimento dei propri fini istituzionali, con il supporto degli uffici centrali di Ateneo, sono:

a) attività didattica, di studio, di ricerca e di terza missione;

b) attività di formazione.

4. Il Dipartimento opera conformandosi alle indicazioni dell'ANVUR, del nucleo di valutazione di Ateneo e del presidio della qualità di Ateneo.

5. Sono organi dei Dipartimenti:

a) il consiglio di Dipartimento;

b) il direttore;

c) la giunta.

Art. 21.
Il consiglio di Dipartimento - composizione

1. Il consiglio di Dipartimento è composto:

a) dal direttore, che lo presiede;

b) dai professori e ricercatori dell'Ateneo, a tempo indeterminato e determinato, inclusi i professori straordinari, operanti nell'ambito delle aree tematiche di pertinenza del Dipartimento;

c) dai rappresentanti dei dottorandi, assegnisti e contrattisti post-doc o di ricerca o titolari di borse di studio dell'Ateneo operanti nell'ambito delle aree tematiche di pertinenza del Dipartimento. I rappresentanti sono eletti o designati dai componenti che dovranno rappresentare con le modalità indicate nel regolamento di funzionamento del Dipartimento di cui all'art. 20, comma 2;

d) dalla componente studentesca della commissione paritetica docenti-studenti di cui all'art. 25.

2. La mancata partecipazione di una o più delle componenti *c)* e *d)* del comma precedente, ovvero la mancata individuazione della loro rappresentanza, non incide sulla valida costituzione dell'organo e sul suo funzionamento.

3. Alle adunanze del consiglio di Dipartimento partecipa, esercitando le funzioni di segretario, una persona delegata dal direttore generale o dal direttore generale vicario.

Art. 22.
Il consiglio di Dipartimento - competenze

1. Il consiglio di Dipartimento:

a) determina i criteri per l'organizzazione del Dipartimento, ivi comprese le eventuali articolazioni organizzative interne;

b) approva la politica per la qualità della ricerca del Dipartimento coerentemente con la politica per la qualità dell'Ateneo;

c) approva il piano annuale e triennale di ricerca del Dipartimento, in coerenza con quanto stabilito dai piani strategici di Ateneo;

d) formula delle proposte in ordine all'attivazione di contratti post-doc o di ricerca, assegni di ricerca e borse di studio;

e) sulla base dei criteri stabiliti dal consiglio di amministrazione, predispone richieste motivate di posti di personale docente nelle aree tematiche di pertinenza, tenendo presenti le necessità scientifiche e didattiche di sviluppo del Dipartimento, ai fini della definizione dei piani di sviluppo dell'Ateneo;

f) delibera sull'utilizzo dei fondi da attribuire al Dipartimento, nei limiti e con le modalità definite nel regolamento di Ateneo per la disciplina dell'amministrazione, della finanza e della contabilità nonché nelle ulteriori eventuali e pertinenti fonti regolamentari dell'Ateneo;

g) programma e organizza annualmente le attività didattiche dei corsi di studio afferenti al Dipartimento, sentiti i consigli di corso di studio interessati, anche in collaborazione con altri Dipartimenti e in conformità alle deliberazioni del consiglio di amministrazione e del senato accademico;

h) formula le proposte in ordine a tutti gli atti per la copertura degli insegnamenti attivati nei corsi di studio afferenti al Dipartimento;

i) formula le proposte in ordine ai criteri di ammissione ai corsi di studio afferenti al Dipartimento;

j) propone le modifiche degli ordinamenti dei corsi di studio che afferiscono al Dipartimento, previo parere dei relativi consigli di corso di studio e della commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento;

k) approva le modifiche dei regolamenti dei corsi di studio che afferiscono al Dipartimento, previo parere dei relativi consigli di corso di studio e della commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento e coerentemente con le indicazioni del consiglio di amministrazione e del senato accademico;

l) monitora, anche tramite la commissione paritetica docenti-studenti, l'andamento delle attività didattiche dei corsi di studio afferenti al Dipartimento, producendo la documentazione necessaria per i processi di assicurazione della qualità e attuando eventuali azioni migliorative;

m) promuove iniziative di terza missione volte alla diffusione delle conoscenze e al trasferimento delle competenze tecnico-scientifiche, incluse attività di formazione professionale e di educazione permanente;

n) formula le proposte in ordine alla designazione del direttore e del vice-direttore, da sottoporre al senato accademico che esprimerà parere consultivo al consiglio di amministrazione per la definitiva approvazione;

o) esercita tutte le altre attribuzioni ad esso demandate dalle norme sull'ordinamento universitario, fatte salve le competenze degli altri organi previsti dal presente statuto.

Art. 23.

Il direttore del Dipartimento

1. Il direttore del Dipartimento è nominato dal rettore, previa designazione del consiglio di amministrazione a seguito di parere del senato accademico, su proposta del consiglio di Dipartimento, fra i professori di ruolo, ordinari o associati, afferenti al Dipartimento.

2. Il direttore resta in carica tre anni accademici e può essere rinnovato consecutivamente solo una volta, con le stesse procedure. In caso di cessazione anticipata per dimissioni, decadenza o revoca per giusta causa, il direttore verrà sostituito con la medesima procedura di cui al precedente comma 1. Il nuovo designato rimane in carica per il periodo residuo del triennio accademico, ferma restando la possibilità di essere confermato.

3. Il direttore:

a) è il rappresentante *pro tempore* del Dipartimento;

b) esercita le funzioni di programmazione e di indirizzo politico-gestionale, definendo obiettivi e programmi da attuare, nel quadro delle strategie generali dettate dagli organi centrali dell'Ateneo;

c) sovrintende al funzionamento generale del Dipartimento ed esercita tutte le azioni a tal fine necessarie, inclusa l'eventuale adozione di provvedimenti di urgenza su argomenti afferenti alle competenze del consiglio di Dipartimento sottoponendoli allo stesso, per la ratifica, nella prima adunanza utile;

d) è membro di diritto del senato accademico.

4. In caso di impedimento temporaneo superiore ai tre mesi, ovvero al fine di essere supportato nell'adempimento dei propri compiti istituzionali, il direttore può proporre al consiglio del Dipartimento la nomina di un vice-direttore, scelto tra i professori di ruolo, ordinari e associati dell'Ateneo. La proposta, approvata dal consiglio di Dipartimento, viene sottoposta all'approvazione del senato accademico che esprimerà parere consultivo al consiglio di amministrazione che delibera definitivamente. Il vice-direttore rimane in carica tre anni accademici e comunque sino alla nomina del nuovo direttore e può essere confermato.

Art. 24.

La giunta del Dipartimento

1. La giunta è l'organo esecutivo che coadiuva il direttore nell'esercizio delle sue funzioni.

2. La giunta è composta dal direttore del Dipartimento, che la presiede, e da un massimo di cinque membri eletti tra i componenti del consiglio di Dipartimento, dal consiglio medesimo.

3. La giunta resta in carica tre anni accademici e può essere rinnovata con le stesse procedure. In caso di dimissioni del direttore, la giunta decade.

Art. 25.

La commissione paritetica docenti-studenti

1. Così come previsto dall'art. 2, comma 2, lettera *g)* della legge 30 dicembre 2010, n. 240, in ciascun Dipartimento è istituita una commissione paritetica docenti-studenti, disciplinata da apposito regolamento, approvato dal consiglio di amministrazione.

2. La partecipazione al predetto organo non dà luogo alla corresponsione di compensi, emolumenti, indennità o rimborsi spese.

Art. 26.

I corsi di studio

1. L'Ateneo, anche d'intesa con altre università, istituisce le seguenti tipologie di corsi di studio:

a) corsi di laurea e laurea magistrale;

b) corsi di dottorato;

c) scuole di specializzazione;

d) master di I e II livello;

e) corsi di formazione finalizzata, ai sensi dell'art. 6, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341;

f) corsi brevi e corsi professionalizzanti.

Ciascuno dei corsi delle tipologie *a)*, *b)* e *c)* afferisce a un Dipartimento. I corsi di tipologia *d)* o *e)* o *f)* possono afferire a un Dipartimento oppure essere gestiti e organizzati dall'Ateneo. L'afferenza di un corso di studio a un Dipartimento è deliberata dal consiglio di amministrazione.

2. I corsi di studio sono disciplinati dai rispettivi ordinamenti didattici allegati al regolamento didattico di Ateneo e dai regolamenti didattici dei corsi di studio, ai sensi del decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e successive modificazioni ed integrazioni.

3. Ogni corso di laurea o laurea magistrale è gestito da un consiglio di corso di studio. Con delibera del consiglio di amministrazione, può essere stabilito che un unico consiglio di corso di studio gestisca un insieme di più corsi di laurea o laurea magistrale, affini dal punto di vista didattico-formativo, anche appartenenti a livelli diversi.

4. Per ogni corso di studio viene nominato:

a) un coordinatore;

b) un gruppo di gestione dell'assicurazione della qualità (gruppo *AQ)*.

5. Le modalità di funzionamento di ciascun consiglio di corso di studio, inclusa la composizione e le funzioni del gruppo AQ, sono disciplinate da apposito regolamento approvato dal consiglio di amministrazione, previo parere consultivo del senato accademico.

6. Il gruppo AQ deve prevedere sia una rappresentanza docente che una rappresentanza studentesca.

Art. 27.

Il consiglio di corso di studio - composizione

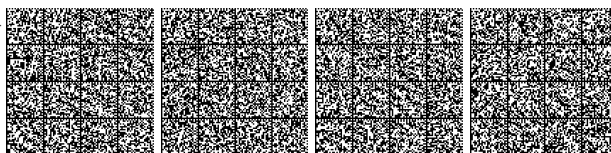
1. Il consiglio di corso di studio è composto:

a) dal coordinatore, che lo presiede;

b) dai professori o ricercatori dell'Ateneo, inclusi i professori straordinari, che svolgono attività didattica in uno dei corsi di laurea o laurea magistrale gestiti dal consiglio;

c) dai docenti a contratto titolari di un incarico d'insegnamento all'interno di almeno uno dei corsi di laurea o laurea magistrale gestiti dal consiglio;

d) dalla componente studentesca del gruppo AQ.

2. La mancata partecipazione di una o più delle componenti di cui alle lettere *c)* e *d)* del comma precedente, ovvero la mancata individuazione della loro rappresentanza, non incide sulla valida costituzione dell'organo e sul suo funzionamento.

3. Alle adunanze del consiglio di corso di studio partecipa, esercitando le funzioni di segretario, una persona delegata dal direttore generale o dal direttore generale vicario.

Art. 28.

Il consiglio di corso di studio - competenze

1. Il consiglio di corso di studio:

a) organizza e coordina le attività formative richieste dai corsi di studio gestiti;

b) esamina e approva i piani di studio proposti dagli studenti iscritti ai corsi di studio gestiti;

c) delibera, a richiesta degli interessati, sul riconoscimento di studi o altre attività pregresse e di titoli conseguiti;

d) avanza proposte ai Dipartimenti interessati riguardanti la programmazione didattica dei corsi di studio gestiti e la copertura delle relative attività formative;

e) monitora, anche attraverso il gruppo AQ, l'andamento delle attività didattiche, i risultati conseguiti e la funzionalità dei servizi didattici disponibili, producendo la documentazione necessaria per i processi di assicurazione della qualità e proponendo eventuali azioni migliorative;

f) formula ai Dipartimenti interessati proposte e pareri relativi a modifiche degli ordinamenti e dei regolamenti dei corsi di studio gestiti;

g) esercita tutte le altre attribuzioni ad esso demandate dalle norme sull'ordinamento universitario, dallo statuto e dai regolamenti di Ateneo.

Art. 29.

Il coordinatore del consiglio di corso di studio

1. Il coordinatore del consiglio di corso di studio è nominato dal rettore, previa designazione del consiglio di amministrazione previo parere consultivo del senato accademico, su proposta del consiglio di corso di studio, fra i professori ordinari, associati e straordinari e i ricercatori facenti parte del consiglio interessato.

2. Il coordinatore resta in carica tre anni accademici e può essere rinnovato solo una volta, anche consecutivamente, con le stesse procedure. In caso di cessazione anticipata per dimissioni, decadenza o revoca per giusta causa, il coordinatore verrà sostituito con la medesima procedura di cui al precedente comma 1. Il nuovo designato rimane in carica per il periodo residuo del triennio, ferma restando la possibilità di essere confermato.

3. Il coordinatore:

a) convoca e presiede il consiglio di corso di studio, coordinandone l'attività e provvedendo alla esecuzione delle relative deliberazioni;

b) adotta provvedimenti di urgenza su argomenti afferenti alle competenze del consiglio sottoponendoli allo stesso, per ratifica, nella prima adunanza utile;

c) sovrintende alle attività dei corsi di studio gestiti dal consiglio e vigila sul regolare svolgimento delle stesse;

d) esercita ogni altra attribuzione demandatagli dalla normativa vigente, dallo statuto e dai regolamenti di Ateneo.

Art. 30.

I dottorati di ricerca, le scuole di specializzazione, i master e i corsi di formazione

1. L'organizzazione, l'afferenza, la composizione degli organi con le relative modalità di formazione, il funzionamento e la gestione dei corsi di studio delle tipologie *b)*, *c)*, *d)* ed *e)* di cui all'art. 26, comma 1, sono disciplinate in conformità alla normativa vigente e a quanto stabilito nei relativi regolamenti di Ateneo e nei regolamenti dei singoli corsi.

TITOLO IV
SOGGETTI

Art. 31.

Corpo docente e ricercatore

1. Gli insegnamenti nei corsi di studio previsti dal regolamento didattico di Ateneo sono impartiti da professori ordinari e associati, da professori straordinari e da ricercatori nonché da esperti idoneamente qualificati sulla base delle vigenti disposizioni, mediante la stipula di appositi contratti di diritto privato.

2. Per l'assunzione, lo stato giuridico ed il trattamento economico e di quiescenza dei professori di ruolo e dei ricercatori, si osservano le norme legislative e regolamentari vigenti in materia per il personale docente e ricercatore delle università statali.

Art. 32.

Attività istituzionali

1. I professori e ricercatori dell'Ateneo e i professori a contratto svolgono le attività di insegnamento e di accertamento coordinate nell'ambito delle strutture didattiche al fine di perseguire gli obiettivi formativi prefissati.

2. L'attività di ricerca e le attività di terza missione sono è compito primario di ogni professore e ricercatore dell'Università.

3. L'Università, al fine di consentire l'acquisizione di nuove conoscenze, fondamento dell'insegnamento universitario, fornisce a ciascun professore e ricercatore gli strumenti necessari allo svolgimento della ricerca di base e applicata.

TITOLO V
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 33.

Liquidazione e devoluzione

1. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, l'Università cessi le sue attività, si procederà alla liquidazione del patrimonio residuo secondo le norme previste dal codice civile.

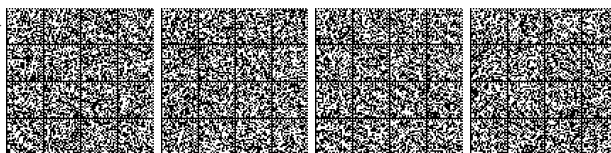
2. I beni che residueranno, una volta esaurita la liquidazione, saranno devoluti, ai sensi dell'art. 31 del codice civile, all'ente promotore «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.»; ove ciò non sia possibile, sarà devoluto ad altro ente da quest'ultimo indicato sentita l'autorità tutoria e salva altra destinazione imposta dalla legge.

3. Nel caso di trasformazione dell'Università dalla sua attuale forma a quella di società di capitali, si applicherà l'art. 2500-*octies* u.c. c.c., e le azioni o quote saranno assegnate all'ente promotore, «Società di gestione Marconi società benefit a r.l.».

Art. 34.

Entrata in vigore e pubblicità

1. Il presente statuto entra in vigore contestualmente alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06259

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di maraviroc, «Maraviroc Waymade».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 308 del 18 novembre 2024

Procedura europea n. NL/H/5813/001-002/DC.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale MARAVIROC WAYMADE, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nelle forme farmaceutiche, dosaggi e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Waymade B.V., con sede legale e domicilio fiscale in Herikerbergweg 88, 1101CM, Amsterdam, Paesi Bassi.

Confezioni:

«150 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050714017 (in base 10) 1JCPF1 (in base 32);

«300 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050714029 (in base 10) 1JCPFF (in base 32).

Principio attivo: maraviroc.

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

Drehm Pharma GmbH - Grünbergstraße 15/3/3, 1120 Wien, Austria.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C(nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura:

RNRL: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa vendibile al pubblico su prescrizione, da rinnovare volta per volta, di centri ospedalieri o di specialisti: infettivologo.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo (CRD) 24 maggio 2029, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06217

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Cholecomb»

Estratto determina AAM/PPA n. 894/2024 dell'8 novembre 2024

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale è modificata, a seguito delle seguenti procedure approvate dallo stato membro di riferimento (RMS):

procedura europea: NL/H/3007/001-004/II/032;

codice pratica: VC2/2022/260.

C.I.6.a. - modifica del paragrafo 4.1 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondente paragrafo del foglio illustrativo al fine di estendere l'indicazione terapeutica. Il testo del paragrafo 4.1 del riassunto delle caratteristiche del prodotto viene modificato.

La nuova indicazione terapeutica è rimborsata a condizioni di classe e prezzo invariate, per la specialità medicinale CHOLECOMB per tutte le confezioni autorizzate all'immissione in commercio.

Codice procedura europea: NL/H/3007/003/II/039/G;

codice pratica: VC2/2023/414;

tipo II B.II.b.3.b - modifica nel procedimento di fabbricazione del prodotto finito, compreso un prodotto intermedio utilizzato per la fabbricazione del prodotto finito - modifiche sostanziali nel procedimento di fabbricazione del principio attivo, tali da avere un impatto significativo sulla qualità, la sicurezza e l'efficacia del medicinale;

tipo IB B.II.b.1.e - aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione del rilascio dei lotti, del controllo dei lotti e degli imballaggi primario e secondario, per i medicinali non sterili;

per la specialità medicinale «Cholecomb»;

confezioni A.I.C. numeri:

043496153 - «40mg/10mg capsule rigide» - 10 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496165 - «40mg/10mg capsule rigide» - 28 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496177 - «40mg/10mg capsule rigide» - 30 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496189 - «40mg/10mg capsule rigide» - 56 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496191 - «40mg/10mg capsule rigide» - 60 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496203 - «40mg/10mg capsule rigide» - 84 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496215 - «40mg/10mg capsule rigide» - 90 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496241 - «40mg/10mg capsule rigide» - 7 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL.

Codice pratica: VC2/2023/426;

codice procedura europea: NL/H/3007/II/040/G;

A.6 modifica del codice ATC;

C.I.4 aggiornamento del 4.5 in linea con il testo di riferimento del crestor.

Modifica dei paragrafi 3, 4.2, 4.4, 4.5, 4.7, 5.1 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo. Adeguamento all'ultima versione del QRD *template*.

Modifiche editoriali: per la specialità medicinale «Cholecomb» per tutte le confezioni autorizzate all'immissione in commercio.

Codice pratica: VC2/2023/495;

codice procedura europea: NL/H/3007/004/II/041/G;

tipo II B.II.a.3.b.2 - modifiche nella composizione (eccipienti) del prodotto finito - altri eccipienti - modifiche qualitative o quantitative di uno o più eccipienti tali da avere un impatto significativo sulla sicurezza, la qualità o l'efficacia del medicinale;

tipo IB B.II.b.1.e - aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione del rilascio dei lotti, del controllo dei lotti e degli imballaggi primario e secondario, per i medicinali non sterili;

per la specialità medicinale «Cholecomb»;

confezioni A.I.C. numeri:

043496254 - «5 mg/10 mg capsule rigide» - 28 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496266 - «5 mg/10 mg capsule rigide» - 30 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496278 - «5 mg/10 mg capsule rigide» - 60 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL;

043496280 - «5 mg/10 mg capsule rigide» - 90 capsule in blister OPA/AL/PVC/AL.

Titolare A.I.C.: Proterapia Hungary Ltd., con sede legale e domicilio fiscale in 1134 Budapest, Lehel utca 11 Ungheria.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto, entro sei mesi, al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

24A06218

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Myrelez»

Estratto determina AAM/PPA n. 895/2024 dell'8 novembre 2024

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata a seguito della procedura approvata dallo Stato membro di riferimento (RMS):

modifica ai paragrafi 4.3, 4.6, 4.8, 5.1, 5.2 e 5.3 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo e delle etichette in adeguamento al medicinale di riferimento Somatuline Autogel;

modifiche delle etichette al fine di eliminare la descrizione della funzione dell'eccipiente acido acetico glaciale;

per il medicinale A.I.C. n. 048001 MYRELEZ.

Confezioni:

A.I.C. n. 048001010 - «60 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza;

A.I.C. n. 048001022 - «90 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza;

A.I.C. n. 048001034 - «120 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza;

A.I.C. n. 048001046 - «60 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 3 X 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza (confezione multipla);

A.I.C. n. 048001059 - «90 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 3 X 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza (confezione multipla);

A.I.C. n. 048001061 - «120 mg soluzione iniettabile in siringa preriempita» 3 X 1 siringa preriempita + ago con dispositivo di sicurezza (confezione multipla).

Codice pratica: VC2/2023/462.

Codice procedura europea: DK/H/3027/001-003/II/008.

Titolare A.I.C.: Amdipharm Limited, con sede legale e domicilio fiscale in 3 Burlington Road - Dublino 4, - Irlanda.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto ed entro sei mesi al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

24A06219

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Stamicis»

Estratto determina AAM/PPA n. 896/2024 dell'8 novembre 2024

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale è modificata, a seguito delle procedure approvate dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Codice pratica: VC2/2023/379.

Procedura europea: FR/H/0356/001//II/013/G.

Grouping di tre variazioni:

variazione tipo Ib - B.II.f.1.b.1): modifica della durata di conservazione o delle condizioni di stoccaggio del prodotto finito - estensione della durata di conservazione del prodotto finito così come confezionato per la vendita, sulla base di dati in tempo reale (da dodici a ventiquattro mesi);

variazione tipo II - B.II.b.3.b): modifica nel procedimento di fabbricazione del prodotto finito, compreso un prodotto intermedio utilizzato per la fabbricazione del prodotto finito modifiche sostanziali nel procedimento di fabbricazione del principio attivo, tali da avere un impatto significativo sulla qualità, la sicurezza e l'efficacia del medicinale;

variazione tipo Ib - B.II.b.4.a) modifica della dimensione del lotto (comprese le categorie di dimensione del lotto) del prodotto finite sino a 10 volte superiore alla dimensione attuale approvata del lotto

paragrafo modificato: 6.3 del riassunto delle caratteristiche del prodotto.

Codice pratica: VC2/2023/430.

Procedura europea: FR/H/0356/001/II/014.

Variazione tipo II C.I.4: una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo in seguito a nuovi dati sulla qualità, preclinici, clinici o di farmacovigilanza: modiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto ed al foglio illustrativo a seguito dei commenti dell'autorità competente Belga nella precedente procedura FR/H/0356/001/II/011.

Contestuali modifiche editoriali e di adeguamento al QRD *template*.

Paragrafo modificato: 6.6 del riassunto delle caratteristiche del prodotto per la specialità medicinale A.I.C. n. 038805 STAMICIS.

Titolare A.I.C.: Curium Italy S.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in via Enrico Tazzoli, 6 - I-20154 Milano MI, codice fiscale 13342400150.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto ed entro sei mesi al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

24A06220

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Teriflunomide Glenmark»

Estratto determina AAM/PPA n. 897/2024 dell'8 novembre 2024

Autorizzazione variazione e descrizione del medicinale con attribuzione n. A.I.C.: una variazione tipo IB - B.II.e.1.b.1) modifica del confezionamento primario del prodotto finito - modifica del tipo di contenitore o aggiunta di un nuovo contenitore. - forme farmaceutiche solide, semisolide e liquide non sterili. (aggiunta del confezionamento in blister normale Alu/Alu/essiccante al confezionamento attuale in blister dose unitaria Alu/Alu/essiccante); una variazione tipo IA - A.6) modifiche amministrative - modifica del codice ATC (da L04AA31 a L04AK02).

Modifica dei paragrafi 5.1 e 6.5 del RCP e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo ed etichette.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale TERIFLUNOMIDE GLENMARK nelle confezioni di seguito indicata, in aggiunta alle confezioni autorizzate:

«14 mg compresse rivestite con film» - 10 compresse in blister AL/AL/essicante - A.I.C. n. 51210060 - base 10 1JUTUD base 32;

«14 mg compresse rivestite con film» - 14 compresse in blister AL/AL/essicante - A.I.C. n. 051210072 - base 10 1JUTUS base 32;

«14 mg compresse rivestite con film» - 28 compresse in blister AL/AL/essicante - A.I.C. n. 051210084 - base 10 1JUTV4 base 32;

«14 mg compresse rivestite con film» - 84 compresse in blister AL/AL/essicante - A.I.C. n. 051210096 - base 10 1JUTVJ base 32;

«14 mg compresse rivestite con film» - 98 compresse in blister AL/AL/essicante - A.I.C. n. 051210108 - base 10 1JUTVW base 32.

Principio attivo: teriflunomide.

Codice pratica: C1B/2024/1314.

Procedura europea: NL/H/5511/001/IB/001/G.

Titolare A.I.C.: Glenmark Pharmaceuticals s.r.o., Hvezdova 1716/2B, 140 78, Praga, Repubblica Ceca (CZ).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C-nn.

Classificazioni ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR - (medicinali soggetti a prescrizione medica).

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06221

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Cardioaspirin» e «Aspirinetta».

Estratto determina AAM/PPA n. 898/2024 dell'8 novembre 2024

Si autorizza la seguente variazione: C.I.4:

aggiornamento 4.3, 4.6, 7, 8, 9 del Riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo, per armonizzare le informazioni relative all'uso in gravidanza per i medicinali contenenti acido acetilsalicilico a bassi dosaggi. Adeguamento al QRD *template*;

per i medicinali: A.I.C. n. 024840 CARDIOASPIRIN, A.I.C. n. 026721 ASPIRINETTA.

Codici pratica: VN2/2023/256.

Titolare A.I.C.: Bayer S.p.a. con sede legale e domicilio fiscale in viale Certosa n. 130, 20156 - Milano (codice fiscale 05849130157).

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto, entro sei mesi, al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

24A06222

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di colecalciferolo, «Colecalciferolo Sandoz».

Estratto determina AAM/PPA n. 910/2024 del 15 novembre 2024

È autorizzata la variazione di tipo IAin - B.II.e).5.a). 1 - Aggiunta confezione, con la conseguente autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale COLECALCIFEROLO SANDOZ nella confezione di seguito indicata:

«50.000 U.I. soluzione orale in contenitore monodose» 3 contenitori monodose in vetro da 2,5 ml - A.I.C. n. 043926082 base 32 19WJL2.

Principio attivo: colecalciferolo.

Codice pratica: N1A/2024/1154.

In adeguamento alla lista dei termini standard della Farmacopea europea è inoltre autorizzata la modifica della denominazione delle confezioni di seguito specificate:

da:

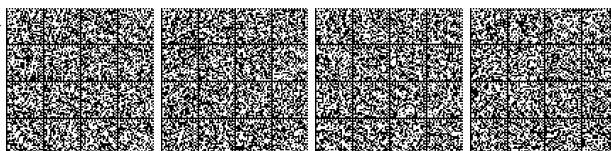
043926056 «50.000 U.I./2,5 ml soluzione orale» 1 contenitore monodose in vetro da 2,5 ml;

043926068 «50.000 U.I./2,5 ml soluzione orale» 2 contenitori monodose in vetro da 2,5 ml;

043926070 «50.000 U.I./2,5 ml soluzione orale» 4 contenitori monodose in vetro da 2,5 ml;

a:

043926056 «50.000 U.I. soluzione orale in contenitore monodose» 1 contenitore monodose in vetro da 2,5 ml;

043926068 «50.000 U.I. soluzione orale in contenitore monodose» 2 contenitori monodose in vetro da 2,5 ml;

043926070 «50.000 U.I. soluzione orale in contenitore monodose» 4 contenitori monodose in vetro da 2,5 ml;

Titolare A.I.C.: Sandoz S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in largo Umberto Boccioni n. 1 - 21040 Origgio (Varese), codice fiscale 00795170158.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per la nuova confezione sopracitata è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per la nuova confezione sopracitata è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

La nuova confezione del medicinale deve essere posta in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

Per le confezioni 043926056 - 043926068 - 043926070 il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della determina di cui al presente estratto, che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 4, comma 2 della determina di cui al presente estratto, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta, ai sensi dell'art. 1, comma 7 della determina AIFA n. DG/821/2018 del 24 maggio 2018, pubblicata in *Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2018.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06223

AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELLE ALPI ORIENTALI

Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Falcade

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera C, delle norme di attuazione del piano per l'assetto idrogeologico dei bacini idrografici dei Fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave e Brenta-Bacchiglione, con decreto del segretario generale n. 123 del 14 novembre 2024, è stata aggiornata la pericolosità geologica nel Comune di Falcade (BL).

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpiorientali.it

24A06226

Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Trasaghis

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera C, delle norme di attuazione del Piano per l'assetto idrogeologico dei bacini idrografici dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave e Brenta-Bacchiglione, con decreto del segretario generale n. 124 del 14 novembre 2024, è stata aggiornata la pericolosità geologica nel Comune di Trasaghis (UD).

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpiorientali.it

24A06227

Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Moruzzo

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera C, delle norme di attuazione del Piano per l'assetto idrogeologico dei bacini idrografici dei fiumi della Regione Friuli-Venezia Giulia, con decreto del segretario generale n. 125 del 14 novembre 2024, è stata aggiornata la pericolosità geologica nel Comune di Moruzzo (UD).

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpiorientali.it

24A06228

CASSA DEPOSITI E PRESTITI S.P.A.

Avviso a valere sui buoni fruttiferi postali e sul Libretto *smart*

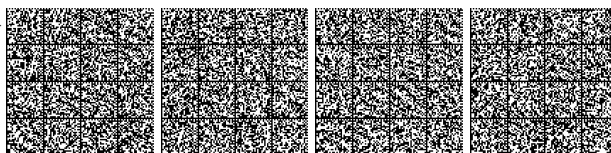
Ai sensi del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 6 ottobre 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 241 del 13 ottobre 2004, successivamente modificato e integrato, la Cassa depositi e prestiti società per azioni (CDP S.p.a.) rende noto che, a partire dal 26 novembre 2024, ha in emissione una nuova serie di buoni fruttiferi postali dedicati ai minori di età, contraddistinta con la sigla «TF118A241126».

A decorrere dalla medesima data non sono pertanto più sottoscrivibili, pena la nullità, i buoni fruttiferi postali dedicati ai minori di età, contraddistinti con la sigla «TF118A240919».

Inoltre, sempre a partire dal 26 novembre 2024, non sono più sottoscrivibili i buoni fruttiferi postali, denominati «Buono Risparmio Sostenibile», contraddistinti con la sigla «EL107A231228».

Si informa altresì che la CDP S.p.a. rende disponibile, a valere sul Libretto *smart* - a partire dal 26 novembre 2024 e fino al 30 dicembre 2024 - un nuovo Deposito *Supersmart Young*, con vincoli a centottanta giorni, destinato agli intestatari o cointestatari di un Libretto *smart* di età compresa tra i 18 ed i 35 anni, al tasso di interesse pari al 3,00% annuo lordo a scadenza. A decorrere dalla medesima data, il Deposito *Supersmart Young* con vincoli a centottanta giorni, al tasso di interesse pari al 2,50% annuo lordo a scadenza, è interrotto.

Le somme depositate sul Libretto *smart* che non formano oggetto di accantonamento, sono remunerate al tasso d'interesse *pro tempore* vigente (il «Tasso base», ad oggi pari allo 0,001%).

Nei locali aperti al pubblico di Poste Italiane S.p.a. e sul sito www.poste.it nonché sul sito internet della CDP S.p.a. www.cdp.it sono a disposizione i fogli informativi dei buoni fruttiferi postali dedicati ai minori di età e del Libretto *smart* contenenti informazioni analitiche sull'emittente, sul collocatore, sulle caratteristiche economiche e sulle principali clausole contrattuali, nonché sui rischi tipici dell'operazione.

Ulteriori informazioni sono disponibili presso gli uffici postali e sui siti internet www.poste.it e www.cdp.it

24A06282

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

Avviso pubblico 2024 per il finanziamento di interventi informativi finalizzati alla prevenzione degli infortuni in ambito domestico.

L'Inail, con l'obiettivo di realizzare una campagna informativa nazionale riguardante la prevenzione degli infortuni in ambito domestico, destinata a soggetti che svolgono a titolo gratuito e senza vincolo di subordinazione un'attività rivolta alla cura dei componenti della famiglia e dell'ambiente in cui dimorano, in modo abituale ed esclusivo, come di seguito identificati, pubblica il presente avviso affinché i soggetti proponenti, di cui alle tipologie di seguito descritte, realizzino interventi informativi, articolati per moduli e secondo un preordinato programma, finalizzati in particolare a promuovere cultura sulla sicurezza, sensibilizzazione sui rischi infortunistici presenti in ambito domestico con indicazione delle più idonee misure per eliminarli e/o ridurli.

1. *Modalità di attuazione e normativa*

L'avviso pubblico trova riferimento nelle disposizioni di cui:

alla legge 3 dicembre 1999, n. 493, art. 10 comma 4, modificato con legge 30 dicembre 2018, n. 145, che ha affidato all'Inail la realizzazione di campagne informative a livello nazionale finalizzate alla prevenzione degli infortuni negli ambienti di civile abitazione;

all'art. 9 del decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché nel disposto dell'art. 12 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni.

I contributi oggetto del presente avviso saranno concessi con procedura valutativa a sportello sulla base dei criteri di cui all'art. 5 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123.

La selezione delle proposte progettuali ammissibili sarà effettuata secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande, fino ad esaurimento delle risorse disponibili.

2. *Risorse finanziarie*

L'entità delle risorse previste è pari a complessivi euro 400.000,00 (euro quattrocentomila/00).

Una quota di detto importo, pari ad euro 80.000,00 (euro ottantamila/00), è destinata al riparto proporzionale tra tutti i soggetti proponenti che avranno avuto accesso al contributo finanziario, in stretta correlazione con l'evidenza del numero dei nuovi assicurati come specificato all'art. 10 del presente avviso.

3. *Soggetti destinatari*

I destinatari delle attività oggetto dell'avviso pubblico sono:

soggetti di età superiore ai diciotto anni compiuti che svolgono a titolo gratuito e senza vincolo di subordinazione un'attività rivolta alla cura dei componenti della famiglia e dell'ambiente in cui dimorano, in modo abituale ed esclusivo, vale a dire che non svolgono altre attività per le quali sussiste obbligo di iscrizione a un altro ente o cassa previdenziale, diversi da Inail.

4. *Soggetti proponenti*

Possono presentare domanda i seguenti soggetti proponenti:

tutte le organizzazioni espressamente riportate nel decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 204 del 15 ottobre 2021(1), anche per il tramite delle società di servizi controllate (ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, comma 1, punto 1) o di diretta ed esclusiva emanazione delle predette organizzazioni, con esclusione delle associazioni e federazioni ad esse aderenti.

I soggetti proponenti come sopra individuati potranno partecipare al presente avviso in forma singola o in aggregazione tra loro.

5. *Progetti finanziabili*

Il presente avviso finanzia interventi informativi finalizzati a garantire una maggiore consapevolezza dei rischi in ambito domestico e delle misure da adottare per eliminarli e/o ridurli, nonché elementi di conoscenza riguardanti l'assicurazione obbligatoria e le prestazioni ad essa connesse.

6. *Requisiti di ammissibilità dei progetti*

I progetti di informazione oggetto del presente avviso potranno riguardare attività informative attuate attraverso le seguenti modalità:

in presenza;

in remoto (videoconferenza sincrona(2)).

Saranno oggetto di finanziamento progetti di informazione composti da un insieme di singole iniziative regionali, ciascuna destinata ad un numero di partecipanti non inferiore a cinquanta.

Le iniziative dovranno essere sviluppate in almeno sei regioni.

Le iniziative devono prevedere un modulo predeterminato, della durata *standard* di due ore e secondo il programma, come da art. 9 del presente avviso.

Ciascuna iniziativa regionale potrà essere svolta in più edizioni aventi tutte gli stessi contenuti, che devono prevedere la presenza di almeno quindici e massimo cinquanta partecipanti per ciascuna edizione.

Per ogni progetto il proponente dovrà indicare i nominativi dei relatori qualificati che saranno utilizzati per le singole iniziative indicandone il relativo titolo di studio nonché la pregressa esperienza di attività seminariale/docenza riferibile alla tematica sviluppata nel progetto, ed in generale alle tematiche relative a salute e sicurezza sul lavoro, svolta negli ultimi cinque anni. Tali informazioni dovranno essere riportate dettagliatamente nel *curriculum vitae* (CV) dei relatori che dovrà essere prodotto ai fini della successiva verifica.

I destinatari devono essere esclusivamente quelli indicati all'art. 4 del presente avviso.

Ogni progetto informativo potrà essere presentato esclusivamente da uno dei soggetti di cui all'art. 5 del presente avviso, in forma singola o aggregata.

A pena di esclusione, ciascun soggetto singolo o in aggregazione non potrà presentare più di una domanda di finanziamento.

7. *Importo ammesso al finanziamento*

Ai progetti di informazione sarà riconosciuto un contributo finanziario di importo predeterminato, variabile in funzione del numero dei partecipanti e delle iniziative regionali in cui si articolano, che sarà incrementato successivamente di una quota variabile in funzione delle nuove iscrizioni all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni domestici intervenute nel periodo di svolgimento delle iniziative progettuali da parte dei partecipanti alle stesse.

L'importo predeterminato, nel caso di iniziative attuate in modalità in presenza, è pari ad euro 30,00 × ora × partecipante; nel caso di iniziative attuate in modalità remota (videoconferenza sincrona), l'importo è pari ad euro 25,00 × ora × partecipante.

Possono essere presentate proposte progettuali per interventi informativi di importo complessivo compreso tra un minimo di euro 20.000,00 (euro ventimila/00) ed un massimo di euro 140.000,00 (euro centoquarantamila/00) in ragione del numero dei soggetti partecipanti e della modalità di svolgimento scelta.

---

(1) Obiettivo famiglia – FEDERCASALINGHE, Movimento italiano casalinghe (MOICA), Unione generale del lavoro (UGL), Confederazione generale italiana del lavoro (CGIL), Confederazione italiana sindacati lavoratori (CISL), Unione italiana del lavoro (UIL), Confederazione generale sindacati autonomi lavoratori (CONFSAL), Confederazione italiana sindacati autonomi lavoratori (CISAL).

(2) Per videoconferenza sincrona, si intende la combinazione di due tecnologie, dove si ha l'interazione sincrona in audio, video e dati fra due o più soggetti.

Sono ammessi al contributo finanziario esclusivamente progetti che non prevedano oneri a carico dei soggetti destinatari delle attività di informazione.

Il riparto della somma indicata all'art. 3 sarà effettuato al termine delle attività previste per la rendicontazione e l'erogazione del finanziamento, sulla base delle nuove iscrizioni all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni in ambito domestico effettuate da partecipanti alle iniziative progettuali e nel periodo intercorrente tra la concessione del contributo finanziario e la conclusione della relativa iniziativa informativa cui gli stessi hanno partecipato; l'indicazione di tali nuove iscrizioni dovranno essere riportate nella rendicontazione delle iniziative medesime.

Ai fini del predetto riparto, l'importo di euro 80.000,00 sarà suddiviso rispetto al numero totale delle nuove iscrizioni all'assicurazione obbligatoria da parte dei partecipanti alle iniziative progettuali, determinando la misura unitaria per singola nuova iscrizione.

La misura unitaria del suddetto importo aggiuntivo a riparto non potrà comunque eccedere la somma di euro 6,00 (euro sei/00) per ciascun partecipante nuovo iscritto nel periodo di cui al comma precedente.

8. *Modalità per la presentazione delle domande*

Le domande andranno inoltrate esclusivamente per via telematica mediante l'accesso all'apposito servizio disponibile sul portale dell'istituto all'indirizzo www.inail.it nella sezione Attività e servizi/Prevenzione e sicurezza/Finanziamenti per la sicurezza/Finanziamenti ad enti e organismi/Avviso pubblico infortuni in ambito domestico

Entro il 10 gennaio 2025 saranno pubblicati sul portale istituzionale, nella sopraindicata sezione, le date di apertura e chiusura della procedura informatica per l'inserimento delle domande. Tale pubblicazione costituisce a tutti gli effetti formale comunicazione dei suddetti termini.

9. *Pubblicità*

Il presente avviso, completo degli allegati, è pubblicato nella sezione Avvisi e scadenze del portale istituzionale www.inail.it

10. *Assistenza e punti di contatto*

Per informazioni ed assistenza sul presente avviso è possibile fare riferimento al numero telefonico 06.6001 del *Contact center* Inail. Il servizio è disponibile sia da rete fissa sia da rete mobile, secondo il piano tariffario del gestore telefonico di ciascun utente.

Ulteriori specifici chiarimenti potranno essere richiesti via e-mail all'indirizzo PEC: dcprevenzione@postacert.inail.it fino a dieci giorni prima della scadenza del termine per l'invio della domanda.

Indicazioni di portata generale saranno oggetto di specifiche FAQ pubblicate in apposita sezione del portale istituzionale www.inail.it

24A06199

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Approvazione del regolamento del personale dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura - AGEA

Con decreto interministeriale del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro per la pubblica amministrazione del 13 novembre 2024, è approvato ai sensi dell'art. 12, comma 2, del decreto legislativo 21 maggio 2018, n. 74 e successive modificazioni ed integrazioni, il regolamento del personale dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura - AGEA -.

Per la consultazione del testo integrale del regolamento del personale si rinvia al sito internet: www.agea.gov.it

24A06225

MINISTERO DELLA DIFESA

Concessione della medaglia d'argento al merito di Marina

Con decreto ministeriale n. 350 datato 6 novembre 2024, è stata concessa la medaglia d'argento al merito di Marina al Capo di 2ª classe Np Di Maura Marco Elia, nato il 20 luglio 1993 ad Augusta (SR), con la seguente motivazione: «Aerosoccorritore e membro dell'equipaggio di elicottero della Guardia costiera, intervenuto in soccorso alle popolazioni romagnole colpite da disastrosa alluvione. Nonostante le proibitive condizioni meteorologiche non esitava ad alzarsi in volo per raggiungere le località colpite dalla calamità. A più riprese, con estremo coraggio e sprezzo del pericolo, ammainato tramite verricello di soccorso sui tetti, balconi e finestre delle case allagate, si prodigava oltre ogni limite portando in salvo molteplici persone, sottraendole a grave pericolo. Nella circostanza evidenziava elevatissima professionalità e con audacia ed encomiabile spirito altruistico, esponeva al rischio la propria incolumità per la salvezza degli altri, elevando il lustro della Marina militare italiana». — Emilia-Romagna, 17 maggio 2023.

24A06224

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2024-GU1-277) Roma, 2024 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

€ 1,00